

# pizza e pasta

ITALIANA

n°2

MAGGIO '17

[www.pizzaepastaitaliana.it](http://www.pizzaepastaitaliana.it) | anno XXVIII

*Benvenuti al*  
**CAMPIONATO  
MONDIALE**  
*della PIZZA*  
*2017*



*Focus Dairy Food*

# IL SEGRETO È LA FARINA

**NAPOLI**  
sabato 20:30



**TORINO**  
sabato 20:30



Da sempre Napoli è sinonimo di pizza nel mondo. L'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) ne preserva la tradizione e oggi approva le nostre farine, regine della pizza, come perfette per preparare l'originale ricetta della buona pizza, a Napoli così come a Torino, e in tutto il mondo.

*Il Molino di Torino:* farine nate dalla ricerca e dall'esperienza di un appassionato mugnaio.



**BONGIOVANNI**  
- MUGNAIO DAL 1877 -

MOLINI BONGIOVANNI S.P.A. CAMBIANO (TO)  
[info@molinibongiovanni.com](mailto:info@molinibongiovanni.com) - [BONGIOVANNITORINO.IT](http://BONGIOVANNITORINO.IT)

**VIENI A VISITARE IL NOSTRO STAND AL TUTTOFOOD**  
**PAD 7 / STAND T21/23**





# Sanfelici

HIGH QUALITY ITALIAN FOOD

Prodotti alimentari di Alta qualità distribuiti da più di trent'anni alle migliori aziende del settore sono la garanzia della competenza e dell'assoluta serietà dell'azienda Sanfelici.

Rispettando i più elevati standard qualitativi l'azienda affida la produzione dei suoi prodotti a realtà specializzate in grado di selezionare e controllare personalmente le materie prime, di altissima qualità, che verranno trasformate in ottimi prodotti gastronomici distribuiti da Sanfelici direttamente a ristoranti, bar, trattorie, pizzerie, osterie.

Più di tremila contatti in continua crescita sottolineano la professionalità e la puntualità di una ditta che con un ottimo rapporto qualità/prezzo cerca di promuovere giornalmente la cultura del food & beverage nel mondo. Accurata selezione e continua ricerca sono le parole chiave per il successo di Sanfelici.

Le nostre quattro linee:



Sede operativa e Showroom

Via Tadesa, 2/A San Fermo di Piubega 46040 (MN)

T: 0376 655737 - F 0376 655014 - [www.sanfelici.it](http://www.sanfelici.it)





## AZIENDE

Antico Molino Rosso	p. 31
As Group	p. 15
Barea	p. 79
Beretta/wuber	p. 89
CAD	p. 53
Castelli Forni	p. 107
Cirio - Conserve Italia	p. 33
Cuppone Ovens	p. 25
Denti Industria Molitoria	p. 19
Dr Schaer	p. 57
Effedue	p. 9
Eredi Malaguti	p. 101
Eurial	p. 116
Eurochef	p. 27
Famila	p. 82
Farm Frites	p. 29
Formalactis	p. 21
Forni Pavesi Rimini	p. 30
FrescoLat - Mozzarisella	p. 55
Gi Metal	p. 111
Grandi Molini Italiani	p. 11
Greci Prontofresco	p. 17
Host - Fiera Milano	p. 85
Industrie Alimentari Tanagrina	p. 49
La Torrente	p. 23
Latterie Montanari	p. 43
Lilly	p. 37
LinerIT	p. 39
Lira	p. 91
McCain Food Service	p. 69
Molino Agugiaro e Figna	p. 35, 103
Molini Bongiovanni	p. 2
Molino Caputo	p. 75
Molino Pasini	p. 7
Molino Piantoni	p. 71
Moretti forni	p. 73
Mugnai di Napoli	p. 93
New Plast	p. 88
Novaltec	p. 61
Pizza Master	p. 59
Pizza New SpA	p. 58
Polselli	p. 115
Refrattari Pavesi Modena	p. 45
Risoli	p. 99
Rispo	p. 97
Sanfelici	p. 3
Sitta	p. 65
Smoki	p. 87
Tecnocrio	p. 47
Tomatofarm	p. 41
Tuttofood - Fiera Milano	p. 81
TuttoPizza - Napoli	p. 83
Vecogel	p. 63
Velma - Pastaline	p. 73
Ventidue	p. 95

# SOM

## 6 EDITORIALE

di Giampiero Rorato

## 8 PRIMA PAGINA

## 10 PIZZA NEWS

## 12 — Qualità vo cercando

di Giampiero Rorato



## 18

### FOCUS DAIRY FOOD:

— Latte e latticini, i numeri del settore in Italia e Europa

di Caterina Orlandi



## 24

### FOCUS DAIRY FOOD:

— I consorzi Afidop

di P.C.



## 32

### FOCUS DAIRY FOOD:

— La Margherita Sbagliata di Franco Pepe

## 36

### FOCUS DAIRY FOOD:

— Il Castelmagno

di Caterina Vianello



## 42

**FOCUS DAIRY FOOD:**

**— I prodotti lattiero-caseari**

*di Marisa Cammarano*

## 50

**FOCUS DAIRY FOOD:**

**— Dolci al formaggio, che passione!**

*di Laura Nascimben*



## 54

**FOCUS DAIRY FOOD:**

**— I non-formaggi**

*di Francesca Lagonia*

**60 — Benvenuti a Parma**

*di Giampiero Rorato*

## 66



**— Giancarlo Perbellini, un maestro di cucina del XXI secolo**

*di Giampiero Rorato*

**68 LE AZIENDE CONSIGLIANO**

**— McCain**

**70 LA STORIA DELLA PIZZA**

**— Il frumento** **PT. 8**

*di Giampiero Rorato*

**76 — Caseus Veneti**

*di Caterina Vianello*

**84 — Vinitaly: la prima della Scuola Italiana Pizzaioli**

*di C.P.*

**90 — Las Vegas International Pizza Expo: Graziano Bertuzzo Campione dei Campioni**

*di Caterina Orlandi*

**98 — Hotelex Shangai: uno sguardo sulla pizza italiana**

*di D.M.*

## 104

**QUESTIONE DI GUSTO**

**— Per non perdersi nella globalizzazione**

*di Nives Piva*



**108 LA BIRRA**

**— le birre della Gran Bretagna** **PT. 2**

*di Alfonso Del Forno*



## 112

**SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI**



# EDITORIALE

**G**li eventi che accompagnano e qualificano la storia della pizza in Italia sono rappresentati da un quarto di secolo dal Campionato Mondiale, voluto e indetto in anni ormai lontani da questa rivista e ottimamente organizzato da Pizza New. E che si tratti di eventi di portata storica per il mondo della pizza emerge da molti segnali, il principale dei quali è l'enorme contributo che la kermesse che da qualche anno si tiene a Parma ha dato e continua a dare a una crescente qualificazione del settore a livello internazionale. L'incontro operoso fra centinaia di pizzaioli di punta di tantissimi Paesi d'ogni continente che si incontrano da amici al Campionato Mondiale si traduce in nuove conoscenze, nuove tecniche operative e in una più qualificata professionalità. Ma c'è dell'altro e desidero sottolinearlo con forza. In un mondo che sta subendo quella che papa Francesco ha definito la "terza guerra mondiale" che vede in troppe parti del pianeta guerre selvagge, distruzioni, emigrazioni bibliche, attentati sanguinari di incomprensibile barbarie, e centinaia di migliaia di vittime, fra cui tantissimi bambini e tantissime donne, l'impegno del mondo della pizza per crescere, migliorarsi e offrire piatti e servizi sempre migliori è un fatto assolutamente positivo che va rimarcato e fatto conoscere, perché è un forte segnale di pace, di fratellanza, di solidarietà. E si badi bene: quello della pizza è un mondo giovane, lontano dall'odio - un peccato che non dovrebbe avere cittadinanza in nessun angolo del mondo - lontano dall'invidia, ma impegnato a studiare, a capire, a migliorare, quindi un mondo assolutamente positivo.

Questa valutazione è la stessa che fanno coloro che, anche dall'esterno, seguono il mondo della pizza e desidero invitare i lettori a soffermarsi un attimo su questa realtà, perché è come una fiaccola accesa in un mondo troppo buio e le pizzerie sono, infatti, luoghi dove si sta bene, si va volentieri, ci si ferma a parlare, si incontrano amici e si mangia bene. E ci piacerebbe che tutto il mondo fosse così!

[www.giampierororato.blogspot.com](http://www.giampierororato.blogspot.com)



DI GIAMPIERO RORATO

## PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

edito da **PIZZA NEW S.p.A.**  
Autorizzazione Tribunale di Venezia  
n. 1019 del 02/04/1990  
Anno XXVIII - n. 5 Maggio 2017

Repertorio ROC n. 5768

### DIRETTORE EDITORIALE

Massimo Puggina

### DIRETTORE RESPONSABILE

Giampiero Rorato

### SEGRETARIA DI REDAZIONE

Caterina Orlandi

### PUBBLICITÀ

Patrizio Carrer, Caterina Orlandi

### RESPONSABILE PROGETTO

David Mandolin

### REDAZIONE

30021 CAORLE (Venezia)

via Sansonessa, 49

Tel. 0421/212348 - Fax 0421/81007

E-mail: [redazione@pizzapastaitaliana.it](mailto:redazione@pizzapastaitaliana.it)

[www.pizzapastaitaliana.it](http://www.pizzapastaitaliana.it)

### PROGETTO GRAFICO

Manuel Rigo e Paola Dus

— Mediagraf lab

### DIGITAL PUBLISHING

Maura Trolese

— Mediagraf lab

### IN COPERTINA Illustrazione

di Sara Ciprandi

### STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.

Noventa Padovana (Pd)

## COMITATO TECNICO E

### REDAZIONALE

Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Giuseppe Dell'Aquila, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben, Caterina Orlandi

### AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.) Abbie Jarman (Pizza, U.S.A.) Hidenao Takahashi (Pan World Inc., Giappone) Kazuko Nagamoto (ICT, Giappone) Takeshi Tanaka (Quattro Stagioni, Giappone) Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada), Valeria Vairo (Buongiorno Italia).



ASSOCIATO  
ALL'UNIONE  
ITALIANA STAMPA  
PERIODICA



ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA  
PERIODICA SPECIALIZZATA

### PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE

**ITALIA** Pizza e Pasta Italiana

**SPAGNA** RRR Revista de

Restauración Rápida,

Pizza y Restauración

**U.S.A.** Pizza Today, Pizza, P.M.Q.

Steve Green

**INGHILTERRA** Pizza, Pasta & Italian

Food

**GERMANIA** Buongiorno Italia

**TEL. 0421.83148 - FAX 0421.81007**

## ABBONAMENTI E ARRETRATI

— PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO  
O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

**TELEFONARE AL NUMERO** 0421 21 23 48

dal lunedì al venerdì

dalle ore 10 alle ore 12

dalle ore 15 alle ore 17

**INVIARE UN FAX A** 0421 83178

— Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

### INVIARE UNA MAIL A

[abbonamenti@pizzapastaitaliana.it](mailto:abbonamenti@pizzapastaitaliana.it)

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



MOLINO PASINI VI CONDUCE ALLA SCOPERTA  
DELLE NUOVE CONFEZIONI DELLA

**LINEA PIZZERIA**

MOLINO PASINI | L'ARTE DELLA FARINA | THE ART OF FLOUR  
[WWW.MOLINOPASINI.COM](http://WWW.MOLINOPASINI.COM)



PRIMA  
PAGINA

DI PATRIZIO CARRER



## Stop a oli e vini falsi

**A**rriva il passaporto virtuale per tutelare prodotto, produttore e consumatore, che darà scacco matto alle bottiglie contraffatte di olio e vino. Si chiama Autentico Nfc, Near field communication, e consente lo scambio di dati in modalità wireless. Il sistema funziona tramite l'applicazione di etichette elettroniche tipo Nfc, le stesse presenti nei passaporti e nelle carte di credito contactless, leggibili tramite un'app gratuita scaricabile dal Google Store. Con questo sistema, presentato a Verona al Sol&Agrifood, il produttore può tutelare i propri prodotti attraverso le etichette senza comprare nessun macchinario aggiuntivo; su ognuna di esse viene applicato il chip con i dati dell'olio, salvati anche in un data base online leggibile dalla app. Un'operazione che permette di proteggere tutte le bottiglie immesse nel mercato con quell'etichetta. Il produttore ha poi un'area riservata dove può gestire la scheda di ogni singolo olio, verificare le letture effettuate dai consumatori e individuare la posizione geografica delle scansioni, sapendo, ad esempio, se la bottiglia ha "sconfinato" tenendo sotto controllo il mercato parallelo. Quanto al funzionamento del passaporto per il consumatore, avvicinando lo smartphone all'etichetta, aprirà la app di Autentico Nfc che fornirà il responso di autenticità con tutta la serie di dati a corredo che il produttore ha caricato.

Export delle farine,  
+15% rispetto al 2015

**I**ncremento dell'export pari al 13% in volume rispetto al 2015. È quanto ha registrato il settore delle farine di frumento tenero. Il dato complessivo è di circa 150mila tonnellate di farina di grano tenero esportate. Lo ha annunciato Ivano Vacondio, presidente Italmopa, nel sottolineare che si tratta di «un dato estremamente positivo che conferma un trend di crescita sostenuta che si sta verificando, ormai, da diversi anni». Secondo l'Associazione industriali mugnai d'Italia, aderente a Federalimentare e a Confindustria, il merito è dell'assoluta qualità delle farine italiane di ogni tipologia «e della capacità unica - ha spiegato Vacondio - unanimemente riconosciuta, dei mugnai di selezionare e miscelare i migliori frumenti». Ad oggi il fatturato del comparto a tenero è pari a 1,8 miliardi di euro. Le farine di frumento tenero sono essenzialmente destinate, per quanto concerne il mercato interno, alla panificazione artigianale e industriale, alla produzione di pizza e alla produzione di prodotti dolciari. Da notare però che si è anche sviluppato un crescente utilizzo domestico dove i consumatori sono sempre più attenti e interessati a scegliere la qualità. Risulta infatti in aumento l'acquisto di farine di frumento tenero o di preparati a base di farine per la produzione di pane, pizza o dolci home made, favorito da un'offerta di sfarinati sempre più ricca e variegata.

1<sup>a</sup>Foodtechnology,  
cresce il comparto  
italiano.

**C**resce il "foodtech" italiano e punta sull'agricoltura di precisione, anche grazie all'intelligenza artificiale. Su questo fronte sono specializzate le tre start up "made in Italy" che insieme ad altre sette provenienti da diversi angoli del globo si sono presentati all'Auditorium di Roma nel Demo Day di Startupbootcamp FoodTech, incubatore capitolino che fa parte di una rete mondiale con programmi attivi da New York a Singapore. La giornata, ha spiegato Peter Kruger, ceo di Startupbootcamp FoodTech, rappresenta la conclusione di tre mesi di lavoro per le dieci start up sui modelli di business, sulla finalizzazione dei loro prototipi. Oggi parlano a 200 potenziali investitori. Sono tecnologie, sottolinea Kruger, che "cambieranno il settore dell'agroalimentare". Le premesse ci sono tutte, anche in casa nostra. Evja, start up partenopea che ha sviluppato un sistema per l'agricoltura di precisione, dopo il debutto in Austria si appresta a installare i primi sensori anche in Italia, in provincia di Salerno, e a fine mese volerà a San Francisco come unica italiana scelta per partecipare al World Agri-tech Summit. Puntano in alto anche le altre due italiane: Walifarm vuole diventare l'"Intel" del "vertical farming" ed Elaisian, la più "giovane" delle tre, che in appena tre mesi ha sviluppato un algoritmo agronomico per i produttori di olio e ha già stretto una quindicina di contratti, quasi tutti in Italia ma con richieste anche da Grecia e Spagna.



# SCOPRI GLI IMPASTI DI NUOVA GENERAZIONE

CON LE IMPASTATRICI PROFESSIONALI F2 e UNA CONSULENZA A 5 STELLE

## GRATUITA



in collaborazione con gli istruttori delle maggiori Scuole Italiane Pizzaioli

Contattaci per maggiori info, specificando promozione "MASTER PIZZA"



## CONSULENZA

## GRATUITA

PRESSO LA TUA SEDE

CON UN MASTER

## PIZZAIOLO



**EFFEDUE**

IMPASTATRICI PROFESSIONALI

[www.uffeduesrl.com](http://www.uffeduesrl.com)

Effedue Srl • Via Dell'Artigianato, 10  
36034 MALO (Loc. Molina) VI - Italy  
Tel. 0445.637.584 - Fax 0445.637.592  
[uffedue@uffeduesrl.com](mailto:uffedue@uffeduesrl.com)

© 2014 EFFEDUE SRL





pizza

## NEWS

## Farine Dallagiovanna

## Dimostrazioni "live" a TuttoFood



Dopo il grande successo per la farina Rinfresco e il recente evento milanese che l'ha tenuta a battesimo alla presenza di due veri numeri uno della cucina, il maestro pasticciere Iginio Massari e lo chef trisellato Enrico Cerea, ecco Molino Dallagiovanna pronto a puntare i riflettori sui suoi maestri della pasta e della pizza nell'arena di TuttoFood, in scena a Milano dall'8 all'11 maggio. Lo chef Walter Zanoni e i due tecnici del molino Mattia Masala e Alberto Campagnolo dimostreranno tutte le virtù e le duttilità delle farine Dallagiovanna in una serie di degustazioni dove la tradizione sposerà i sapori contemporanei. Moltissime le proposte del molino emiliano dedicate al settore pizzeria: si parte con una linea classica in quattro varianti di lievitazione, dalla lavorazione diretta alla lunga lievitazione. Tre varianti, invece,

per la farina Nobilgrano, con l'aggiunta del germe di grano: il cuore del chicco, stabilizzato a freddo, mantiene intatte tutte le sue proprietà organolettiche. La presentazione a TuttoFood prosegue con una gamma di sette mix professionali della linea Oltregiano: farine di grano tenero con l'aggiunta di diversi semi e cereali che assicura una grande facilità d'utilizzo, ottime performance in cottura e impasti unici. La linea UNIQUA offre ai pizzaioli quattro colori (rossa, blu, gialla, bianca) per altrettante farine, dall'integrale tutto-corpo fino alla Tipo 1, oltre alla rivoluzionaria verde, con Tritordeum, il cereale del futuro. Infine una vera star: la Napoletana, approvata dall'Associazione verace pizza napoletana, la farina del vero Pizzajuolo, perfetta per esaltare le eccellenze di uno dei piatti più conosciuti e amati al mondo.

## WIFI, GLI ITALIANI APPREZZANO I RISTORANTI "CONNESSI".

Secondo una ricerca fatta da piattaforma web Facile.it, gli italiani fuori casa, che si tratti di una cena o di un periodo di vacanza, prediligono le location con connessione wi fi, meglio se libera e gratuita. Secondo l'indagine un milione di connazionali va al ristorante solo se c'è un hotspot disponibile, mentre l'83% di età compresa fra i 18 e i 60 anni dichiara di non poterne fare a meno in vacanza. Oltre al buon cibo e ai prezzi competitivi, la possibilità di connessione diventa un ulteriore valore aggiunto del ristorante o della pizzeria, un vero e proprio servizio extra che il cliente apprezza e che il ristoratore 2.0 non può non avere nel proprio locale. I servizi di connessione gratuiti sono spesso e volentieri un'occasione di pubblicità gratuita, un tam tam attraverso i dispositivi mobili e i social network, dove gli avventori condividono le immagini dei piatti più o meno riusciti che si

accingeranno a mangiare. I posti migliori dove avere connessione? I ristoranti aperti a pranzo, dove spesso e volentieri una pausa di lavoro, rappresenta l'occasione per controllare e mail e pagine personali, tra un boccone e l'altro, oppure le pizzerie con posti a sedere, dove i vari gruppi di amici riuniti per una classica pizzata serale, non vedono di farsi un selfie collettivo da pubblicare nelle rispettive pagine facebook.



## PIZZOLIUM, OLITALIA LANCIA IL PRIMO OLIO DEDICATO ALLA PIZZA

Pizzolium è il nuovo olio dedicato alla pizza proposto da Olitalia e che come apprendiamo dalle parole di Stefania Faticoni – addetta marketing di Olitalia – "nasce da materia prima 100% italiana". Olitalia è un marchio familiare a chef e ristoratori ed è il coronamento di un lavoro svolto con le principali associazioni professionali di settore, i primi utilizzatori di questo tipo di olio. Ma quali sono le caratteristiche di Pizzolium? "Note fruttate verdi, un equilibrio tra amaro e piccante con un leggero sentore di pomodoro" – spiega Stefania Faticoni – "Pizzolium Nasce da un rigido processo di selezione delle migliori cultivar del nostro territorio da parte di alcuni tra gli esperti assaggiatori più rinomati a livello nazionale ed internazionale in collaborazione con i pizzaioli dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, che hanno testato l'olio sulla pizza fino a trovare quello dal profilo sensoriale perfetto per l'abbinamento alla vera pizza napoletana e che ne armonizza al meglio gli ingredienti. La pizza appena sfornata ha il profumo intenso del pane, i sentori aciduli del pomodoro e della mozzarella, il flavour fruttato e piccante dell'olio extra vergine, l'erbaceo del basilico fresco e dell'origano. L'olio quindi deve essere equilibrato in modo da non sovrastare il gusto e profumi degli altri ingredienti, ma allo stesso tempo deve avere un carattere forte e deciso".





GRANDI  
MOLINI  
ITALIANI

# La Ricchezza del grano

Farina  
Tipo 2

Macinata a  
Pietra

Con Germe  
di Grano Vivo

100% GRANO  
ITALIANO

## Tutto il buono del chicco di grano

La Ricchezza del grano ti fa forte all'occhiello della linea pizza della Grandi Molini Italiani, primo produttore di farina di grano tenero in Italia.

Una farina 100% integrale tipo 2 // macinata a pietra // con il germe di grano vivo per tutti i propri benefici // naturali.

La scelta di gusto ideale per i amanti del "topostano" 100%.

Per informazioni

tel. 0435098500 // tel. 0435171064

[www.grandimolini.it](http://www.grandimolini.it)



#AmasiamolaFavola

# Qualità vo cercando



DI GIAMPIERO RORATO



**I** nostri lettori sanno che questa Rivista è sempre stata dalla parte dell'alta qualità in tutta la filiera della ristorazione, dalla materia prima di base al piatto e alla pizza portati in tavola.

Coloro che scrivono in questa rivista e nel tempo c'è stato anche un normale ricambio delle firme – ha sempre difeso strenuamente la qualità. Basta rileggere, ad esempio, gli articoli scritti per anni da Simona Lauri e quelli che continua a scrivere Marisa Cammarano, entrambi illustri professioniste e grandi esperte nel settore dell'alimentazione; gli articoli mensili di Nives Piva che ha diretto per anni con grande bravura e competenza una Scuola Alberghiera, le dotte pagine di Virgilio Pronzati, uno dei massimi esperti enogastronomici liguri e non solo e le altre firme che nei loro articoli hanno sempre privilegiato la qualità.

# L'Italia è il più ricco paniere di prodotti agroalimentare di alta e altissima qualità.

## Cos'è la qualità?

Domanda davvero interessante oltre che ben precisa e dovrebbero porsi sempre coloro che operano nel mondo del cibo, come fanno coloro che operano nel settore delle produzioni biomedicali, farmaceutiche e biotecnologiche e in tanti altri settori, ben sapendo che il cibo rappresenta, più di qualsiasi altro prodotto, una imprescindibile necessità quotidiana per tutti.

Riflettendo un attimo, ci si rende conto che la risposta a questa domanda non è per nulla semplice, poiché sono molti i fattori da controllare.

Vediamo, solo per fare un esempio, i prodotti che servono per produrre una semplice pizza: un forno, la legna (se si usa il forno a legna), la farina, gli ingredienti per la farcia, il pizzaiolo, il cameriere, ecc. Diamo per scontato che oggi le attrezzature (abbiamo citato solo il forno) impiegate nelle pizzerie sono generalmente di altissima qualità tecnologica, tali da garantire il miglior risultato per la pizza e per la sostenibilità dell'ambiente interno (la pizzeria) ed esterno (l'aria e i luoghi esterni alla pizzeria).

Vediamo ora la farina. Sappiamo che i mulini italiani sono, tanto al Sud come al Nord, della realtà produttiva di assoluta avanguardia tecnologica, per cui le farine che escono non rovinano ma esaltano al meglio le caratteristiche del frumento introdotto. E allora la riflessione si sposta sul frumento e sappiamo che la qualità dipende dalla varietà del seme, dal luogo di coltivazione, dal modo di conservazione, dal tempo intercorso fra raccolta del frumento e sua macinazione, ecc.

Questo è un tema di grande interesse che affrontiamo in parte nella rubrica dedicata alla storia della pizza. Resta comunque vero che la qualità di un piatto e di una pizza si misura sul contributo nutritivo positivo che quel prodotto garantisce a chi lo usa per alimento, per cui, per dirla in parole semplici, più quel prodotto è sano, igienicamente perfetto, privo di controindicazioni, ben equilibrato, con la miglior capacità nutritiva secondo i parametri della varietà, più alta è la sua qualità.

# I prodotti italiani

Si può tranquillamente affermare che l'agroalimentare italiano è - per dono della natura e per bravura e professionalità degli operatori - se non il migliore fra i migliori del mondo.

Si pensi alla grande varietà degli ortaggi prodotti in ogni regione italiana; allo straordinario olio extravergine d'oliva; ai formaggi, dalla mozzarella al grana (e in mezzo si sono altre 500 tipologie), alle conserve e ai concentrati di pomodoro, straordinari se ottenuti da pomodori italiani; ai prosciutti e agli insaccati di maiale. Questo elenco potrebbe essere molto lungo, dal momento che i prodotti agroalimentari tradizionali italiani dei quali questa rivista si interessa in ogni numero

- inclusi in un apposito elenco del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali sono davvero numerosi, con delle straordinarie eccellenze che solo l'Italia produce e possiede, per cui inventare barriere doganali per bloccarli, come sta succedendo di questi tempi, significa operare contro i diritti e gli interessi degli uomini, ovunque essi vivano.

La conclusione è chiara: abbiamo in Italia un'enorme quantità di ottimi prodotti agroalimentari, occorre tuttavia conoscerli sempre meglio, quindi saperli usare nel modo migliore, nel rispetto dei consumatori e, contemporaneamente, del territorio, della stagionalità e dell'ambiente.



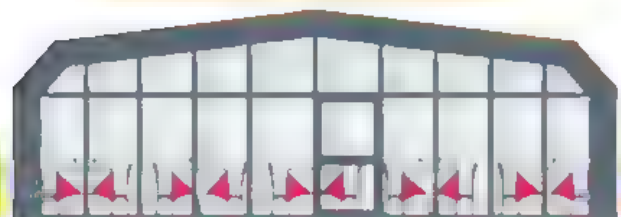




**10 ANNI**



**RISTORANTE - PIZZERIA**



SCORRIMENTO SEMPLICE  
MANUALE O MOTORIZZATO  
SU RUOTE SENZA GUIDE

# PIÙ COPERTI PIÙ GUADAGNI

**COPERTURE TELESCOPICHE PER  
BAR - RISTORANTI - PIZZERIE**

Uno spazio che utilizzi solo quando la stagione  
lo permette può diventare un'occasione d'oro  
per i tuoi affari.

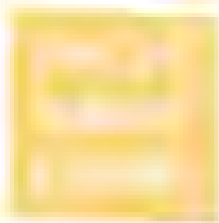
Per informazioni  
**Tel. 055 953606**



PRODOTTO IN ITALIA

[www.edenblu.it](http://www.edenblu.it)

Eden Blu è un marchio di AS Group Srl  
Via Brodolini 7 - 50063 Figline e Incisa Valdarno (Fi)  
Tel. (+39) 055 953606 - Tel. (+39) 055 9544085  
FAX (+39) 055 9544821  
[www.edenblu.it](http://www.edenblu.it) - [info@edenblu.it](mailto:info@edenblu.it)



DI PATRIZIO CARRER



## Latte e derivati

Il settore lattiero - caseario rappresenta una delle più importanti voci nell'economia nazionale ed europea. Latte, latticini, formaggi a pasta dura e pasta morbida, sono da sempre presenti nelle tavole di tutto il mondo e sono ampiamente diversificati sia come origine che come offerta. Se i prodotti lattiero caseari sono alla base dell'alimentazione umana, esattamente come i cereali e tutti i prodotti agricoli, il latte, il burro e i formaggi sono ingredienti sempre presenti nelle cucine degli chef e dei pizzaioli di tutto il mondo. Raccontare la storia di questi alimenti sarebbe molto difficile in così poche pagine e lungi dal proporre una sintesi esaustiva sull'argomento la rivista Pizza e Pasta Italiana offre una panoramica su quali sono i numeri del settore in Italia e in Europa, su quali sono le realtà più rappresentative del settore - in questo caso alcuni dei più importanti Consorzi di Tutela sono

rappresentati da AFIDOP (associazione che raccoglie i formaggi italiani DOP e IGP)- le ricette con prodotti lattiero caseari, i contributi di importanti pizzaioli come Franco Pepe, testimonial di Afidop con la sua "Margherita Sbagliata". Scrivere di latticini e formaggi significa parlare anche di nutrizione e alimentazione, per cui non mancheranno i contributi dei nostri collaboratori e infine una riflessione su alcuni alimenti sostitutivi al formaggio, che possono rappresentare una valida alternativa a chi soffre di intolleranze alimentari o sceglie stili di vita non compatibili con questi alimenti. Solo in Italia sono circa 2000 le imprese che producono latte e formaggi, che nonostante le difficoltà del settore, dal costo della materia prima agli innumerevoli tentativi di imitazione, mantengono alto il nome del Made in Italy: a loro e al loro lavoro è dedicato questo focus di Pizza e Pasta Italiana.





# + VALORE ALLA TUA PIZZA CON **PIZZAPIÙ** Gusto & Benessere



È LA SOLUZIONE PER rispondere  
alle nuove richieste dei consumatori:

- realizzando pizze **bilanciate** e **Certificate** dal punto di vista **nutrizionale**
- per una **pizza unica**, ma senza rinunciare al **buon sapore** della tradizione Italiana



QUALITÀ  
NUTRIZIONALE  
GARANZIA



Bilanciate  
Equilibrate  
Gustose



- Calorie  
- Grassi  
- Sale



+ Fibre  
+ Digestibilità  
+ Benessere

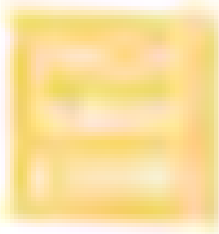
## **Pizzapiù è la Pizza del Futuro!**

Greci ti offre un mix di prodotti esclusivi e una **formazione professionale**, in collaborazione con Art Joins Nutrition Academy, per fare la differenza nel tuo locale.

**[www.pizzapiugustoebenessere.com](http://www.pizzapiugustoebenessere.com)**

Richiedi informazioni inviando una email a: **[pizzapiu@greci.it](mailto:pizzapiu@greci.it)**





## LATTE E LATTICINI

# I numeri del settore in Italia e in Europa.

DI PATRIZIO CARRER

*In Italia sono circa 2000 le imprese coinvolte nel settore lattiero caseario, una parte molto consistente della produzione europea, se si pensa che sono circa 12mila le realtà presenti in tutto il vecchio continente. Gli addetti coinvolti in Italia sono 15mila a fronte dei 300mila impiegati nel territorio europeo e la voce di fatturato copre circa 15 miliardi di euro nel territorio nazionale. Possono sem-*

*brare cifre importanti ma va tenuto conto del fatto che fino al 2016 il costo della materia prima, cioè il latte, era al ribasso a causa dell'ampia offerta, con conseguente calo di prezzo dei prodotti finali. Quello che emerge è però un quadro molto interessante, infatti i prodotti lattiero caseari italiani hanno un grande appeal all'estero, con le esportazioni che letteralmente volano.*

## EXPORT RECORD PER I FORMAGGI ITALIANI

Le esportazioni di formaggi e latticini italiani hanno continuato ad aumentare, nei primi undici mesi del 2015 hanno varcato i confini nazionali circa **332 mila tonnellate** (+10,1% su base annua) per un valore di oltre **2 miliardi di euro** (+4,4% su base annua). Tutti i principali mercati di sbocco hanno presentato interessanti tassi di crescita sul fronte dei volumi in alcuni casi a due cifre -, ma questa fase è caratterizzata soprattutto da una grande vivacità della domanda statunitense: nel periodo gennaio-novembre 2015, infatti, il made in Italy caseario ha realizzato nel mercato USA un +18% sul fronte dei volumi e un +21% dal punto di vista degli introiti soprattutto grazie alle performance dei formaggi tipici a pasta dura. Per quanto riguarda le importazio-

ni, nel corso dell'anno, sono diminuiti gli acquisti dall'estero di formaggi e latticini (-0,7% in volume e -13,8% in valore nei primi undici mesi del 2015) in linea con il trend della domanda interna. È proseguita anche la contrazione dell'import di latte in cisterna (-3,4% in volume nel periodo gennaio-novembre 2015), soprattutto da Germania (-5,9%) e Francia (-2,1%) che, nonostante la dinamica in atto, continuano a rappresentare i due principali fornitori dell'industria nazionale. In calo anche gli acquisti di latte confezionato (-5,9% in volume rispetto a gennaio-novembre 2014). In controtendenza rispetto all'andamento generale, è risultato l'import di semilavorati e formaggi grattugiati con variazioni tendenziali positive anche a due cifre -, e di yogurt (Fonte ISMEA).



TOP  
ITALIAN  
CHEF  
2017

# Selezione TOP ITALIAN CHEF

Le migliori farine selezionate  
dai Top Chef Italiani, studiate  
per uso professionale.

**ANTEPRIMA A TUTTOFOOD**  
**PAD. 7, STAND S01 - S05**  
**8 - 11 MAGGIO 2017**

INFIBRA  
la farina per tutti

INFIBRA  
pizza

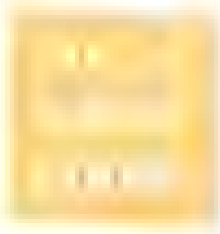
INFIBRA  
la farina per tutti

INFIBRA  
VIVA

Le  
Farine  
di  
Matilde  
Anima  
Verace

**DENTI**  
FARINE, NATURALMENTE

[www.molinodenti.it](http://www.molinodenti.it)  
[shop.molinodenti.it](http://shop.molinodenti.it)



## I FORMAGGI DOP E IGP

Attualmente l'Unione Europea annovera nel suo territorio **181 formaggi DOP** (denominazione d'origine protetta) e **IGP** (Indicazione Geografica Protetta) di questi, **46 sono italiani** e questo fa del Bel Paese la nazione con il maggior numero di formaggi certificati. Grana Padano e Parmigiano Reggiano sono tra i formaggi a pasta dura più apprezzati nel mondo, con aumento di vendite extranazionali del 4,1 %, la mozzarella invece segna un balzo del 11% come esportazioni. Questi due dati sono molto rappresentativi su quanto pesano le espor-

tazioni per i nostri formaggi, soprattutto perché molto spesso vanno a coprire i consumi interni. Inoltre, il valore aggiunto dei nostri formaggi è dato sia dalla qualità della materia prima, cioè latte di prima scelta e dalla lavorazione, che nella maggior parte dei casi avviene con metodologie tradizionali, ereditate da generazioni di casari risalenti al medioevo. Proprio sulle piccole realtà che molto spesso si consorziano assieme, rappresentano la forza del settore, ma sono molto spesso quelle più soggette ai rischi del mercato globale







## IL FIOR DI LATTE DAL 1880

Il Gruppo Amodio ha una storia nell'arte casearia lunga 130 anni: la sua forza è la realizzazione di un prodotto industriale che mantiene **il gusto e il sapore di una produzione artigianale**. Nella gamma spicca il Fior di latte, ideale per un'eccellente pizza napoletana.

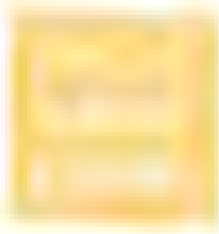
The Amodio Group has a long history in the art of dairy production which spans 130 years. Its great strength is being able to achieve an industrial product which maintains **all the taste and flavour of an artisan production**. In its range the Fior di Latte stands out, ideal for making an excellent Neapolitan pizza.



@latteriasorrentina



 **Frozen**



## CONTROLLI E CONTRAFFAZIONE

Le recenti polemiche sull'utilizzo del latte in polvere in realtà non hanno scalfito la qualità dei nostri formaggi, che da disciplinare garantiscono sempre l'utilizzo di latte fresco, il vero problema nasce invece sulla sofisticazione e la contraffazione dei marchi. Nello specifico il problema principale è dato soprattutto dai prodotti stranieri che imitano i prodotti nostrani, fatto di per sé già deprecabile, ma il vero danno proviene dal fatto che il consumatore disattento viene ingannato da indicazioni quali "parmesan" e altri marchi italian sounding. Secondo una stima fatta da Coldiretti, negli Stati Uniti 7 formaggi di pecora su 10 sarebbero falsi, o meglio, non rispondono ai criteri per definirsi formaggio pecorino. Il cosiddetto "Romano Cheese" spiega la Coldiretti - viene realizzata in Wisconsin, ma ingenti quantità si producono anche in California e nello Stato di New York. Se il nome è simile, le caratteristiche sono profondamente dif-

ferenti perché il formaggio Made in Italy originale deve rispettare rigidi disciplinari di produzione con regole per l'allevamento e le trasformazioni e un sistema di controlli, a differenza di quello realizzato negli Stati Uniti che peraltro non contiene neanche una goccia di latte di pecora ma è ottenuto da quello vaccino. Non da ultima la notizia della vendita in tutto il mondo di kit miracolosi che promettono di falsificare i più prestigiosi formaggi italiani. Le confezioni sono state prodotte in Usa, Australia e Gran Bretagna e promettevano di ottenere una mozzarella in appena 30 minuti e gli altri formaggi italiani in appena due mesi. Il kit contiene recipienti, colini, garze, termometri, piccole presse oltre a lipasi ed altre polveri, e garantiscono di ottenere prodotti caseari ben identificati che sono una chiara contraffazione dei nostri più celebri formaggi, dal parmigiano reggiano al pecorino romano, dalla Mozzarella alla Ricotta.



# Da oltre 50 anni i pomodori sono la nostra famiglia.



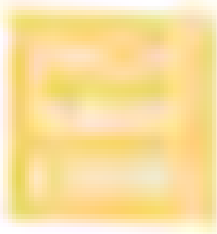
Era il 1965 quando Giuseppe e Annunziata Torrente confezionarono la loro prima passata di pomodoro, utilizzando il tradizionale sistema familiare delle "bottiglie di pummarola". Da allora San Marzano, Datterini, Tondi e tutte le altre varietà più preziose sono diventati parte della nostra famiglia: scegliamo i pomodori più grandi e più belli, tutti rigorosamente maturati al sole del Sud Italia e no OGM, poi li lavoriamo da freschi nel periodo stesso della raccolta, in modo da conservare intatti il loro profumo intenso e l'inimitabile sapore. Solo così possono entrare a pieno titolo nel nostro album di famiglia e arricchire di gusto le tavole di tutti gli italiani.



il buon pomodoro italiano

[www.latorrente.com](http://www.latorrente.com)





# Caciocavallo Silano

Il "Caciocavallo Silano" è senza dubbio fra i più antichi e tipici formaggi a pasta filata del Mezzogiorno d'Italia. Della sua produzione ne accennava già Ippocrate, nel 500 a.C., discorrendo dell'arte usata dai Greci nel preparare il "Cacio".

Con il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 10 maggio 1993, il Caciocavallo Silano ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine e di recente, ha ottenuto l'ambita D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) europea entrando, così, nel gotha dei prodotti che potranno fregiarsi dei simboli europei. Tale simbolo europeo garantisce la genuinità e salubrità del "Caciocavallo Silano" formaggio prodotto esclusivamente con latte proveniente da allevamenti bovini situati nei territori elencati nel DPCM 10-05-1993 secondo un processo di lavorazione, minuziosamente definito nella medesima norma, che affonda le sue radici nella più nobile tradizione casearia meridionale.

## La Produzione

La produzione del "Caciocavallo Silano" inizia con la coagulazione del latte fresco alla temperatura di 36/38° usando caglio in pasta di vitello o capretto. Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta, dopo alcuni minuti, si procede alla rottura della stessa fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola. Inizia quindi la fase di maturazione della cagliata, che consiste in una energica fermentazione lattica la cui durata varia in media dalle 4 alle 10 ore e può protrarsi ulteriormente in relazione all'acidità del latte lavorato, alla temperatura, alla massa o ad altri fattori. La maturazione della pasta è completata quando la stessa è nelle condizioni di essere filata ed il controllo sui tempi di maturazione si effettua mediante prelievi, a brevi intervalli, di piccole parti della pasta stessa

che vengono immerse in acqua quasi bollente per provare la sua elasticità e cioè la sua filatura. Segue un'operazione caratteristica che consiste nella formazione di una specie di cordone che viene plasmato fino a raggiungere la forma voluta.

Si procede, quindi, alla chiusura della pasta all'apice di ogni singolo pezzo, immergendo la parte velocemente in acqua bollente e completando l'operazione a mano. Le forme così plasmate vengono immerse prima in acqua di raffreddamento e poi in salamoia per la salatura che avviene per immersione ed, in relazione al peso, per un periodo di tempo variabile. Tolate dalla salamoia le forme vengono legate a coppia con appositi legacci e sospese a delle periferiche per la stagionatura, la cui durata minima è di 30 giorni, e la successiva marchiatura a fuoco.







# CUPPONE 1963

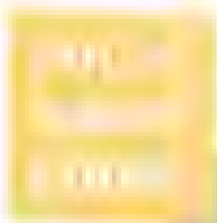
I MAESTRI DELL'ECCELLENZA ITALIANA

Dal 1963 progettiamo e produciamo forni elettrici, forni a gas e attrezzature per le pizzerie. La passione per il nostro lavoro si concretizza nella bellezza e nella qualità dei nostri prodotti.  
Diffidate dalle imitazioni.

Forni e attrezzature per pizzerie

[www.cuppone.com](http://www.cuppone.com)





## La mozzarella di Bufala Campana

La mozzarella di Bufala Campana è considerata una delle eccellenze alimentari del Made in Italy, e l'omonimo Consorzio di Tutela, nato nel 1981, rappresenta l'unico organismo riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per la tutela, vigilanza e promozione della Bufala Campana DOP. La sede del Consorzio si trova presso le Regie Cavallerizze del Palazzo Reale di Caserta, un vero e proprio "ritorno" alle origini, furono infatti i Borbone che svilupparono il primo caseificio sperimentale ed un allevamento di bufale con registro di stalla, dove ad ogni animale veniva dato un nome, che ricordava i personaggi di corte. La zona di origine è nel Centro-Sud Italia. Campania (province di Caserta, Salerno, Napoli e Benevento); Lazio (province di Latina, Frosinone e Roma); provincia di Foggia (Puglia); comune di Venafro (Molise). Le province di Caserta e Salerno rappresentano circa il 90% della produzione certificata DOP. Nell'area DOP insistono 3 Parchi Nazionali (Circeo, Cilento e Gargano) e ben 10 Parchi Regionali. Se la presenza del bufalo in Italia risale a prima dell'anno mille, i primi documenti storici sulla mozzarella testimoniano come nel XII secolo i Monaci del monastero di San Lorenzo in Capua, erano soliti offrire un formaggio denominato mozza o provatura, accompagnato da un pezzo di pane, ai pellegrini, che si recavano in processione. Il termine mozzarella deriva dal verbo 'mozzare', che consiste nel taglio della pasta filata effettuato manualmente con indice e pollice. Il disciplinare di produzione prevede esclusivamente latte di bufala intero fresco proveniente dagli allevamenti dell'area DOP. Occorrono circa 4 litri di latte di bufala per ottenere 1 kg di Mozzarella di Bufala Campana.

### Le caratteristiche della Mozzarella di Bufala Campana

Colore bianco porcellana, superficie liscia, consistenza elastica inizialmente, poi più fondente, mentre al taglio vi è fuoriuscita di siero biancostra dal profumo di fermenti lattici, il sapore è deciso ma delicato. La mozzarella di bufala campana è il più importante marchio Dop del centro-sud Italia. Nel 2015 sono stati prodotti poco più di 41 milioni kg di Mozzarella di Bufala Campana (+8,5% sul 2014), di cui il 31% esportato, principalmente in Germania, Francia, Gran Bretagna, Stati Uniti, Svizzera, Spagna.



## Il Formaggio Gorgonzola

Il formaggio Gorgonzola prende il nome dalla cittadina di Gorgonzola, alle porte di Milano, secoli e secoli fa, importante centro di scambi e di raduno delle mandrie in transito, perché "si dice", che sia stato fatto la prima volta nell'anno 879 in questa località. Anticamente chiamato "stracchino", la datazione di nascita del Gorgonzola è incerta, secondo alcuni la sua produzione risalirebbe addirittura all'epoca romana. La zona di produzione del Gorgonzola è nelle province di Novara, Vercelli, Cuneo, Biella, VCO e il territorio di Casale Monferrato per il Piemonte e Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Pavia e Varese per la Lombardia. Solo il latte degli allevamenti di queste provincie può essere utilizzato per produrre e dare quindi la denominazione di origine protetta (D.O.P.) al formaggio gorgonzola, garantendo già dalla materia prima, un formaggio così importante. Il formaggio gorgonzola è stato riconosciuto recentemente dalla Comunità Europea e registrato nella lista dei prodotti "dop". Il gorgonzola viene attualmente prodotto da una quarantina di caseifici, che vanno dalla piccola azienda familiare, alla grande industria nazionale, e si ricava da latte vaccino intero pastorizzato che viene versato in caldaie alla temperatura di circa 30°, aggiungendovi fermenti lattici, caglio e spore di penicilli. A stagionatura ultimata, la forma viene tagliata in due o ulteriormente frazionata e ciascuna parte riceve la sua veste di alluminio goffrato (con il caratteristico del Consorzio impresso a rilievo con il caratteristico marchio "g"), la cui funzione è di ridurre il calo provocato dall'evaporazione, difendere la crosta dalle rotture e screpolature e salvaguardare nel trasporto e nel tempo le preziose caratteristiche organolettiche del formaggio gorgonzola. Il gorgonzola del tipo piccante, si differenzia principalmente dal tipo dolce per le venature blu/verdi più accentuate, per la pasta più consistente e friabile e per il gusto più deciso e forte; prevede un periodo di stagionatura più prolungato e durante la lavorazione del latte vengono innestate differenti colture di penicilli.

### Produzione e esportazione

Oggi il gorgonzola viene prodotto da circa trenta caseifici e dell'azione selettiva fatta nel tempo è rimasto il meglio dei produttori, che vanno dalla grande industria nazionale alla piccola azienda familiare. Sono oltre 1800 le aziende agricole dislocate nel territorio consortile che forniscono il latte destinato a tale produzione. Il 34% circa (185 mila quintali) è destinato all'esportazione.

I tradizionali paesi stranieri di maggior consumo sono la Germania e la Francia che assorbono più del 50% dell'esportazione totale. Seguono la Svizzera, il Regno Unito, i Paesi Bassi, i Paesi scandinavi, la Spagna in Europa, quindi Stati Uniti e Canada. Segnali significativi vengono dall'estremo oriente. Ha comunque il merito di essere nei primi posti nell'esportazione casearia nazionale per i formaggi prodotti con latte vaccino.



# FRITTO SI MA CON **euroChef**



FRIGGITRICE PRONTA  
A TUTTE LE ORE



ANCHE SENZA CAPPA  
DI ASPIRAZIONE



SENZA FUMI  
E VAPORI



FACILE PULIZIA

*Per un fritto perfetto, sempre croccante ed asciutto!*

Consigliato da



Friggitrice automatica  
con cappa integrata



Friggitrice automatica e/o manuale  
da collegare alla cappa



Friggitrice doppia automatica e/o manuale  
con o senza cappa integrata

**euroChef**  
macchine per ristorazione

**25<sup>th</sup>**  
ANNIVERSARY  
1992 - 2017

800-561042

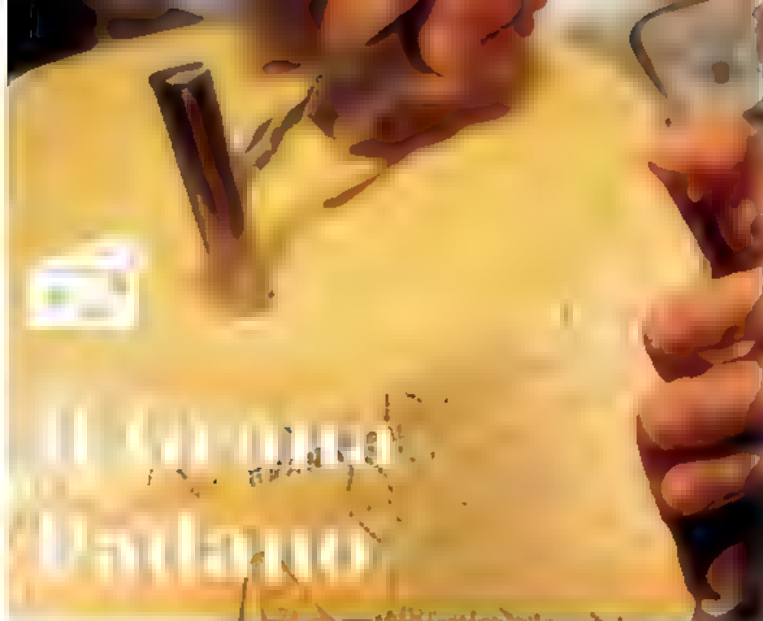
EUROCHEF s.r.l. - Viale delle Nazioni, 101  
41122 Modena, Italy - [www.eurochef.it](http://www.eurochef.it)





# Il Parmigiano Reggiano

Nato ufficialmente nel 1934, il Consorzio del Parmigiano-Reggiano è cresciuto negli anni portando avanti l'arte e la tradizione di un prodotto storico, eccellenza e simbolo del Made in Italy alimentare. Riunendo tutti i caseifici produttori, il Consorzio del Parmigiano-Reggiano persegue i fondamentali incarichi di apposizione dei contrassegni in conformità con il Disciplinare della Denominazione d'Origine Protetta (DOP), vigilanza sull'uso corretto dei marchi e tutela dalle contraffazioni. Il Parmigiano Reggiano è un formaggio DOP a pasta dura, prodotto con latte vaccino crudo, parzialmente scremato per affioramento, senza l'aggiunta di additivi o conservanti. La zona di produzione del Parmigiano Reggiano comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna a sinistra del fiume Reno e Mantova a sud del fiume Po. Le origini di questo formaggio risalgono al Medioevo e vengono generalmente collocate attorno al XII secolo. È un formaggio a pasta dura e a lunga stagionatura: questo significa che il suo contenuto d'acqua è solo del 30% circa. È cioè un formaggio molto concentrato, nel quale le sostanze nutritive del latte (caseine, grasso, minerali, vitamine...) subiscono un particolare processo di asciugatura, meglio dire di disidratazione, sia nella trasformazione in caseificio, sia nel lungo processo di stagionatura. Quando si acquista un etto di Parmigiano Reggiano, quindi, si porta a casa un 70% di sostanze nutritive. Se invece si acquistano altri formaggi a pasta molle o freschi, vi può essere un contenuto d'acqua pari al 50% e la quantità di sostanze nutritive che si acquistano è molto diversa. Per raggiungere il suo massimo livello di qualità impiega almeno 24 mesi: questo significa che, da quando viene fatto a quando il consumatore l'acquista per mangiarlo, passano almeno due anni, periodo durante il quale il produttore e lo stagionatore non hanno ritorni economici dal loro lavoro. Il Parmigiano Reggiano è il formaggio italiano più imitato nel mondo, spesso per mezzo del nome parmesan. La denominazione è protetta nell'Unione Europea, mentre in altri paesi non è altrettanto protetta. Il fenomeno è rilevante negli USA, primo mercato extra-UE per questo celebre prodotto italiano, con un export di 150 milioni di dollari/anno.



## Le Origini

La storia narra che il formaggio grana della Pianura Padana nacque nel 1135 nell'abbazia di Chiaravalle, pochi chilometri a sud di Milano. Veniva prodotto in apposite caldaie all'interno di monasteri, che possono essere considerati i primi caseifici. I monaci lo chiamarono caseus vetus, formaggio vecchio. Il popolo, che non aveva dimestichezza con il latino, gli diede un altro nome, derivato dalla particolarità della pasta, compatta ma granulosa. Così nacque il nome di formaggio di grana o più semplicemente grana. I grana più citati sono il lodesano o lodigiano, considerato da molti il più antico, il milanese, il parmigiano, il piacentino ed il mantovano. Il momento di svolta nella produzione dei formaggi è datato 1951. Il 18 giugno 1954, su iniziativa di Federlatte (Federazione Latterie Cooperative) e di Assolatte (Associazione Industrie Lattiero-Casearie), nacque il Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano, per riunire tutti i produttori, gli stagionatori e i commercianti di questo formaggio. Nel 1996 il Grana Padano ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta da parte dell'Unione Europea. Il Grana Padano DOP si produce esclusivamente con latte crudo, proveniente dalla zona di produzione, parzialmente decremato e munto non più di due volte al giorno da bovine alimentate secondo regole precise e lavorato esclusivamente in caldaie in rame o con rivestimento interno in rame a forma di campana rovesciata, da ognuna delle quali si ricavano due forme. Al latte in caldaia viene aggiunto il siero innesto naturale.

## La Stagionatura

Una volta ottenute le forme si passa alla salatura, dove il prodotto viene immerso in una soluzione di acqua e sale per un periodo che varia dai 14 ai 30 giorni. Dopo l'asciugatura in un locale adatto detto camera calda o locale di stufatura, inizia la stagionatura, da un minimo di 9 a oltre 20 mesi, in ambienti ben coibentati, con moderni sistemi di controllo della temperatura, dell'umidità e dell'aerazione.

Durante il lungo periodo della stagionatura, il Grana Padano subisce una serie di mutamenti chimico-fisici, e microbiologici che si riflettono sulle sue caratteristiche organolettiche. In questi mesi le forme vengono curate, pulite e girate ogni 15 giorni circa. Queste operazioni un tempo completamente manuali, oggi sono assicurate da macchine spazzolatrici e rivoltatrici robotizzate.



# SULLA PIZZA:



**CUOCIONO IN QUALSIASI FORNO NELLO  
STESSO TEMPO DELLA PIZZA!**

**NO SPRECHI E NO  
PREFRITTURA!**

**NO PERDITA DI TEMPO!**

**COSTO PORZIONE  
SOTTO CONTROLLO!**



FarmFrites Italia - Corso XX Settembre 44 - 21052 Busto Arsizio (VA) - Italia  
Tel. 0039 (0) 331 786141 - [info@farmfrites.com](mailto:info@farmfrites.com) - [www.farmfrites.com](http://www.farmfrites.com)



# Il formaggio Pecorino Romano DOP

**V**ersatile, nutriente e con oltre 2000 anni di storia. È il Pecorino Romano DOP, conosciuto già ai tempi dei Romani: nei palazzi imperiali era considerato il giusto condimento durante i banchetti, mentre la sua capacità di lunga conservazione e l'altissimo valore nutrizionale ne facevano un alimento base durante i viaggi delle legioni Romane. Proprietà nutritive, facilità di trasporto e conservazione hanno consentito al Pecorino Romano di diventare popolare e dal Lazio, nei secoli, la sua tecnica di trasformazione si è diffusa poi in Toscana e in Sardegna, dove si concentra gran parte della lavorazione. Oggi il Pecorino Romano viene prodotto con lo stesso naturale procedimento di secoli fa, ma le operazioni di cagliatura, salatura e stagionatura avvengono in modernissimi caseifici, tecnologicamente all'avanguardia sotto il profilo igienico-sanitario, per garantire ai consumatori i necessari requisiti di salubrità del prodotto. Il marchio DOP è la garanzia che tutte le fasi della lavorazione sono curate secondo il Discipinare di produzione dell'Unione Europea.

Appartenente alla famiglia dei formaggi a pasta dura, il Pecorino Romano DOP è prodotto con solo latte di pecora proveniente esclusivamente dagli allevamenti della zona di produzione (Lazio, Toscana, Sardegna).

Il Pecorino Romano può essere immesso al commercio con una stagionatura minima di 5 mesi, come formaggio da tavola e 8 mesi nella tipologia da grattugia.

La pasta è compatta o leggermente occhiata, il colore va dal bianco al paglierino e ha un gusto aromatico.

Nel formaggio da tavola, a 5 mesi di stagionatura, il suo sapore è leggermente piccante, mentre in quello da grattugia è piccante intenso con sapidità variabili. Le forme cilindriche hanno un peso compreso fra i 20 e i 35 kg. Solitamente servito grattugiato come condimento di primi piatti, spolverato sulle verdure o pesce da gratinare è in realtà un ottimo formaggio da tavola si sposa bene con frutta fresca, fichi, miele dolce e composte di frutta, oltre che con il pane e i salumi.

... la tradizione  
su misura per  
ogni esigenza ...



**FORNI A LEGNA**  
combinati a GAS e PELLET  
**PER PIZZERIE  
E PANIFICI**

Realizzati a mano in  
mattoni refrattari  
dal 1977...

Via F. Saponi, 30  
Corpolò (Rimini)  
Tel. 0541750559  
Fax 0541750837  
info@fornipavesi.it  
www.fornipavesi.it

GIRAROSTI E GRIGLIE PERSONALIZZATI  
SIA IN ESTETICA CHE IN COMBINAZIONE



IL NUOVO MODO DI FARE RISTORAZIONE

# Aida

PROFESSIONAL tipo 1

CAMBIA VESTE e MIGLIORA LA QUALITA'



**MOLINO ROSSO**

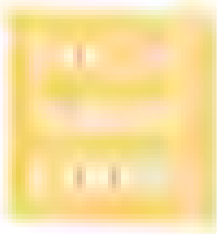
biodedicati da 25 anni  
[www.molinosrosso.com](http://www.molinosrosso.com)

Una vera opera d'arte  
**biologica**  
semintegrale  
macinata a pietra



Via Bovol no 1  
37060 Buttapietra (VR)  
Tel +39 045 6660506  
Fax +39 045 6668000  
[molinosrosso@molinosrosso.com](mailto:molinosrosso@molinosrosso.com)

LE BUONE FARINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA



# La ricetta di **Franco** **Pepe**



**F**ranco Pepe ha collaborato attivamente con i consorzi rappresentati da AFIDOP, proponendo in diverse occasioni la propria interpretazione di pizza.

Pepe ha costruito la propria fama grazie all'esperienza maturata da tre generazioni di maestri panificatori ed è andata sviluppandosi negli anni, arricchita dalla passione e dalla dedizione per l'impasto che ha reso celebre Franco e che ha reso Caiazzo (Ce) un punto di riferimento internazionale per gli amanti dell'italiana più famosa del mondo.

Il lavoro di Franco è orientato su tre direzioni. La prima e più evidente è la struttura ricettiva che accoglie Pepe in Grani, una locanda con la possibilità di soggiorno. La seconda è di non aprire a pranzo (tranne la domenica) perché i ritmi delle lievitazioni richiedono attenzione, se rapportati ai numeri delle pizze servite (circa 500 a turno). Infine l'idratazione degli impasti a mano, che li trasforma in nuvole di leggerezza, capaci di esaltare i gusti e i sapori di ogni ingrediente. Tra le ricette proposte da Franco Pepe, va segnalata forse la più rappresentativa per la storia della pizza.

CUOR DI PELATO.  
INSIEME PER TOCCARE LE STELLE.



*Densa e cremosa, Cuor di Pelato conserva tutta la dolcezza dei Pelati Cirio nella prima polpa ottenuta dal pomodoro italiano per eccellenza. Freschezza e qualità per chi sa che, in cucina, al Cuor non si comanda.*

**CIRIO**  
1856

*Alta Cucina*

IL SERVIZIO DEL TUO TALENTO

[cirioaltacucina.it](http://cirioaltacucina.it)





# La Margherita Sbagliata

MOZZARELLA DI BUFALA  
PASSATA DI POMODORO RICCO  
BASILICO RIDUZIONE

## ... e le altre proposte di Franco Pepe

### PINSA

Pecorino  
Pepe  
Origano  
Lino  
Sedra  
Ciliegio  
Basilico

### SFIZIO DI POMODORO

Mozzarella di bufala  
Dattero negro  
Grana Padano riserva 24 mesi  
Pomodoro secco

### MARE E MONTI

Mozzarella di bufala  
Gorgonzola  
Pomodoro confit  
Scaloppa  
L'insalata di Avocado

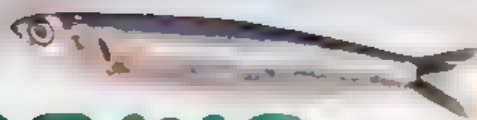
### RICCIO NERO

Mozzarella di bufala  
Caciocavallo Silano  
Nero Casertano  
Scaloppa  
Origano

### GRANAI D'AUTUNNO

Panna da cucina  
Grana Padano 12 mesi  
Grana Padano 24 mesi  
Funghi porcini secchi  
Funghi porcini freschi  
L'insalata di  
Fave di Montebelluna  
Germogli di pisello  
Pomodoro confit  
Mozzarella di bufala

come  
**POSSO**  
 OTTENERE  
 una pizza a basso  
**CONTENUTO**  
**PROTEICO?**



**MACI CON GRANI ANTICHI**  
 UNO DEI GRAN PRIMA  
 NAZIONALI È UN PRODOTTO  
 AUTENTICO, GIOVINE  
 E DIGESTIBILE.

Certi sapori possono farti viaggiare indietro  
 nel tempo per farti riscoprire il gusto autentico  
 del passato. È questo il potere di **Granì Antichi**  
 una speciale farina macinata a pietra, come una volta.  
 Utilizzala nei tuoi impasti per offrire ai tuoi clienti  
 un'esperienza di gusto unica e indimenticabile.



LE 5 STAGIONI ITALIANA

LE ECCELLENZE  
AGROALIMENTARI

# Il Castelmagno

—  
L'eccellenza  
del Piemonte:  
alla scoperta  
di un gioiello  
caseario



DI CATERINA VIANELLO

**S**iete a tavola, in un ristorante delle provincia di Cuneo: davanti a voi un piatto di gnocchi di patate, fumanti. Il calore sprigiona l'aroma intenso del condimento, dal colore avorio, dal quale salgono sentori di latte e di erbe. La forchetta raccoglie uno gnocco o due, avvolti da un formaggio filante, regale e prezioso.

L'assaggio è seducente: al palato la morbidezza delle patate viene esaltata e bilanciata dal carattere deciso del formaggio. Se siete stati protagonisti di un incontro gastronomico simile, sappiate che siete dei privilegiati: avete incontrato uno dei più antichi prodotti caseari d'Italia: il Castelmagno.



attrezzature minute  
per pizzeria e  
ristorazione

*small equipment  
for pizzeria and  
restaurants*



la qualità  
made in Italy



la linea più completa  
e la migliore qualità  
delle attrezzature minute per  
pizzeria, panifici, ristorazione  
e fast-food. Oltre 400 articoli  
garantiti e a norme h.a.c.c.p.,  
refiniti nei dettagli per i  
professionisti del settore.  
Prodotti in Italia!

*The most complete line  
of products and best quality  
in small equipment for pizzeria,  
bakery, restaurants and fast food.  
More than 400 articles, all certified and according  
to the h.a.c.c.p. norms, accurately  
finished for the sectoral professionals.  
Made in Italy!*

LILLY CODROIPO s.r.l.

via L. Zarussi 7 • 33033 Codroipo UD ITALIA

tel. +39 0432 907166 • fax +39 0432 900938

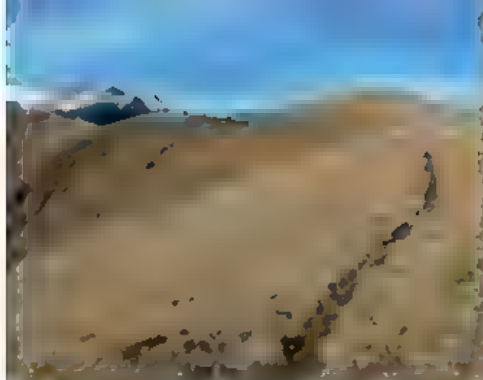
info@llycodroipo.com • www.llycodroipo.com



## LE ECCELLENZE AGROALIMENTARI

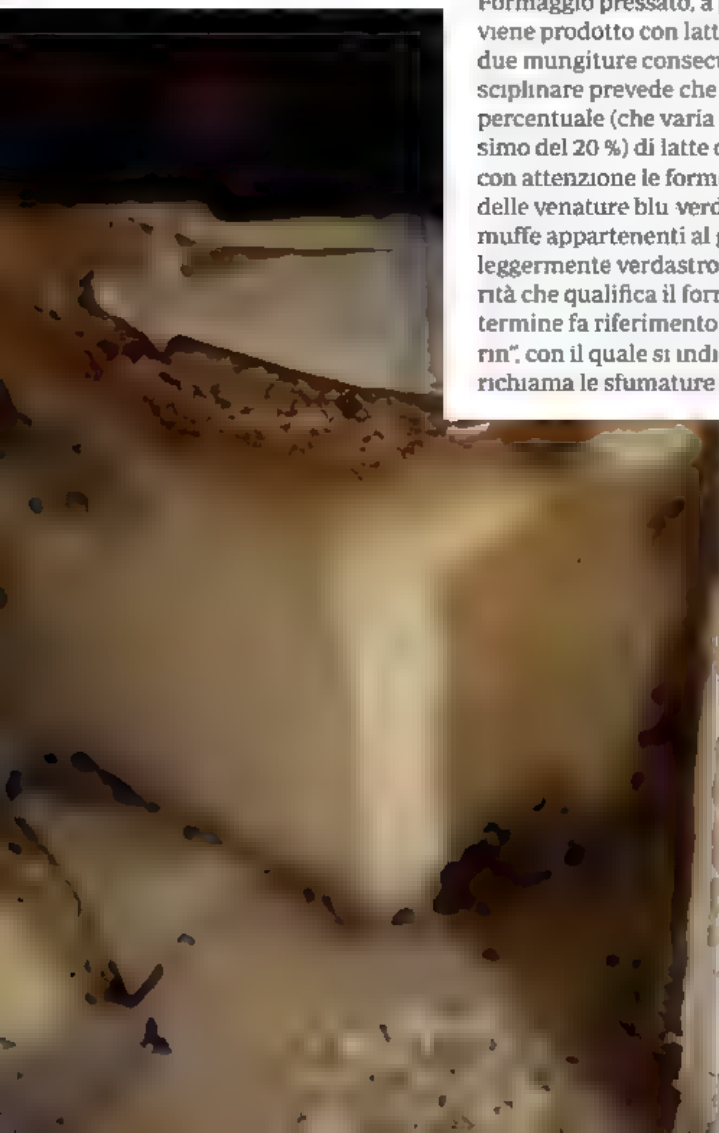
Il paese d'origine da cui prende il nome è situato tra le Alpi Marittime e le Alpi Cozie ed è, secondo quanto prevede il disciplinare, l'unico comune oltre a Pradleves e Monterosso Grana, dove si produce il formaggio. Le prime notizie relative al suo consumo risalgono al 1277: una contestazione relativa all'usu-frutto di alcuni pascoli oppone il Comune di Castelmagno a quello di Celle di Macra. Il canone annuo, da pagare al Marchese di Saluzzo, è fissato in un certo numero di forme di formaggio, a conferma del valore del prodotto, valore che trova il suo acme lungo tutto il 1800, periodo in cui compare nei menu dei più prestigiosi ristoranti di Londra e di Parigi. Il secolo successivo fa temere una sua scomparsa: le guerre e lo spopolamento della montagna ne compromettono infatti seriamente la produzione. La ripresa arriva fortunatamente nei primi anni '80, con la nascita del Consorzio di tutela e con la diffusione di un turismo non solo geografico ma anche gastronomico anticipando, di fatto, di un ventennio circa il modello che oggi è ampiamente diffuso.

Formaggio pressato, a pasta cruda ed erborinata, viene prodotto con latte vaccino crudo (ottenuto da due mungiture consecutive, serale e mattutina), il disciplinare prevede che si possa aggiungere anche una percentuale (che varia da un minimo del 5 ad un massimo del 20 %) di latte ovino e/o caprino. Se osservate con attenzione le forme più stagionate, scorgerete delle venature blu verdi: sono dovute allo sviluppo di muffe appartenenti al genere *pennicillium*, di colore leggermente verdastro. È proprio questa particolarità che qualifica il formaggio come "erborinato". Il termine fa riferimento al dialettale lombardo "erborin", con il quale si indica il prezzemolo, il cui colore richiama le sfumature presenti nella pasta.



SOPRA  
Pascolo nelle  
Alpi Marittime  
e Santuario di  
Castelmagno

SOTTO  
Alcune forme  
di Castelmagno  
e più a sinistra,  
uno spaccato  
della forma



# Scatole porta pizza in pura cellulosa dal 1975.



*Qualità  
tutta Italiana*

*Una Nuova Linea di scatole  
per alimenti d'asporto.*

*Brevettata  
100% Pura Cellulosa*

**BIONDA**



via Gorki 2, 20812 Limbiate (MB), Italy  
Tel. +39 02 99051632  
e-mail: [commerciale@linerit.com](mailto:commerciale@linerit.com)  
[www.linerit.com](http://www.linerit.com)



**Liner Italia**  
International S.p.A.



## LE ECCELLENZE AGROALIMENTARI

Il Castelmagno è un formaggio Doc dal 1982 e Dop dal 1996 e viene prodotto in due tipologie: se la produzione del latte, la trasformazione e la stagionatura avvengono in zone classificate come montane (dal 600 ai 1000 m) si ha il "Prodotto della montagna" (con etichetta blu). Se invece si lavora sopra i 1000 m, ecco la menzione "di Alpeggio" (etichetta verde).

La produzione prevede che al latte venga aggiunto caglio di vitello, quindi cotto ad una temperatura variabile tra i 35° ed i 38°. La cagliata viene quindi rotta fino alla dimensione di una nocciola, lasciata riposare sotto siero e messa in teli dove viene lasciata scolare per circa 24 ore. Viene quindi tagliata ed immersa in vasche di acciaio o plastica contenenti siero di lavorazioni precedenti. Dopo due giorni circa, la cagliata viene nuovamente rotta, tritata e salata con sale grosso: messa in fascere, viene pressata per 24-48 ore. Per dare colore e consistenza alla crosta, il disciplinare rende possibile un'ulteriore salatura, a secco, delle forme.

La fase della stagionatura avviene in locali naturali o in celle fresche e umide, e dura per almeno due mesi. Le forme vengono sistemate su assi di legno e conservate ad una temperatura compresa tra i 5° ed i 15 °C, l'umidità tra il 70 e il 98 % e le muffe naturali trasformano così la pasta, facendole acquisire quel carattere erborinato, evidentissimo nei formaggi più vecchi. Riconoscibile anche ai meno esperti, il Castelmagno presenta una crosta sottile giallo brunastra per le forme più giovani, ocra in quelle più mature. La pasta è friabile (più compatta man mano che si procede nella maturazione), senza occhiature, dal colore bianco avorio, giallo acceso fino ad arrivare ad un ocra carico screziato di blu. Il diametro della forma si aggira attorno ai 20-25 cm, 12-20 per lo scalzo; il peso varia dai 4 ai 7 kg. Al palato è fine e raffinato: il sapore ha note erbacee nelle forme più giovani e diventa man mano più intenso e piccante in quelle più vecchie.



In cucina gli abbinamenti sono molteplici, dimostrandone una versatilità che va ben oltre il solito accompagnamento con miele (acacia o rododendro) o marmellata (di mirtillo o di lamponi). Se volete rispettare la tradizione antica fatevi spiegare come si fanno i donderet, gnocchi di sola farina, latte e acqua, i crosetin d'orzo, le cojettes di grano saraceno e agli strangoiapreve. Fatene poi risotto, magari con qualche noce per dare una nota croccante e se vi sentite sicuri ai fornelli trasformatelo in soufflé o flan. La difficoltà sarà ripagata dalla bontà finale.



TOMATO FARM



Tomato Farm - info e contatti:  
[www.tomatofarmspa.it](http://www.tomatofarmspa.it) - tel. 0143 419083  
[info@tomatofarmspa.it](mailto:info@tomatofarmspa.it) / [info@cortedirivalta.com](mailto:info@cortedirivalta.com)

## TOMATO FARM, ASSORTIMENTO COMPLETO AL SERVIZIO DEL MONDO DELLA PIZZERIA E DELLA RISTORAZIONE

Tomato Farm, **giovane azienda alessandrina** di proprietà del Gruppo Gavio, è specialista nella produzione di semilavorati a base di pomodoro per la ristorazione. Dotata di una struttura moderna, **snella ed efficiente**, è in grado di lavorare la materia prima entro poche ore dalla raccolta, che avviene in appezzamenti collocati **nell'ambito dei 50 km** medi dallo stabilimento di trasformazione. Per questo motivo i



penne di Tritordeum estive  
 - Chef Domenico Sorrentino

prodotti di Tomato Farm, quali la polpa fine e la cubettata, la passata classica e quella rustica, il semiconcentrato ed il concentrato, sia da agricoltura tradizionale che biologica, sono in grado di conservare ed esaltare la freschezza e il sapore del **pomodoro appena colto**. Tutti i prodotti sono disponibili sia in latta (4,1 2,5 0,8 - 0,4 kg) che in bag in box (20-10-5 kg). Tomato Farm è anche attenta all'**innovazione** recentemente ha infatti introdotto nel proprio assortimento il cubettato da

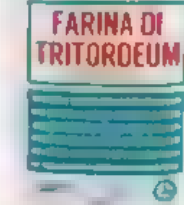
alcuni dei prodotti  
 Tomato Farm in  
 formato per la  
 ristorazione



pomodoro lungo e la **passata da pomodoro varietà verde**, ideale per la preparazione di sughi a base di verdura e molto più gustosa della passata tradizionale. Tutti i prodotti si avvalgono delle più importanti certificazioni di qualità, a garanzia del rigoroso **controllo che l'azienda esercita sull'intera filiera**, a partire dalla messa a dimora del seme in campo, fino agli scrupolosi controlli chimico-microbiologici su ogni lotto di prodotto commercializzato, sia in Italia che all'Estero.

Tomato Farm da qualche anno è anche esclusivista per l'Italia dei diritti di coltivazione del **Tritordeum**, il nuovo cereale derivato dall'incrocio naturale di grano duro e orzo selvatico, sulla cui produzione ora si punta moltissimo. Questo perché il Tritordeum racchiude in sé tutte le caratteristiche benefiche dell'Orzo - elevata digeribilità, ricchezza di fibre ed antiossidanti, ricchezza di composti fenolici e di fruttani - e le migliori proprietà del Frumento - versatilità di impiego in cucina ed elevata produttività in campo. Si tratta di un cereale dalle ottime proprietà nutrizionali, **coltivabile in Italia** e adatto all'alimentazione anche da parte di chi è intollerante al glutine, grazie ad un contenuto di proteine indigeribili del glutine (gliadine) decisamente inferiore rispetto a quello di altri cereali. La Farina di Tritordeum è particolarmente indicata per la produzione di pane - che rimane soffice fino a 8 giorni - e di pizza - che risulta più croccante e molto più leggera. Si distingue per lo splendido colore giallo intenso e viene commercializzata da Tomato Farm con il marchio

Le pizze preparate dallo  
 Chef Eduardo Ore con Farina  
 di Tritordeum in occasione  
 del Biofach 2017

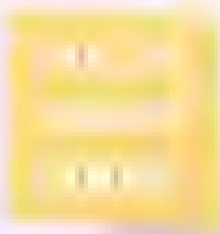


la Farina di Tritordeum,  
 commercializzata da  
 Tomato Farm con il  
 marchio Corte di Rivalta  
 e disponibile in sacchi da  
 25-10-5-1 kg

**Corte di Rivalta.** Della gamma Corte di Rivalta fanno parte molti altri prodotti a base di Tritordeum, quali la Pasta, gli Snack, il Perlato, i Biscotti e soprattutto le Birre, che insieme a Farina e Pomodoro completano la triade di referenze che Tomato Farm è in grado di offrire alle Pizzerie

Incontro e  
 Alchimia,  
 le due Birre di  
 Tritordeum a  
 marchio  
 Corte di Rivalta





# I PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

IL VERDETTO SCIENTIFICO È FINALMENTE ARRIVATO  
CONSUMARE I PRODOTTI LATTIERO CASEARI FA BENE

Si sottovaluta, sovente, il valore nutritivo dei prodotti lattiero-caseari, spesso questi prodotti vengono consumati a fine pasto, quasi come un riempitivo, oppure solamente come condimenti o come alternativa al dolce. Questi prodotti, invece, sono alimenti importanti per la salute dell'organismo e possono sostituire qualsiasi altro cibo per quanto riguarda l'apporto di proteine. Eliminare, quindi, latte e latticini dalla dieta non è necessario, se il consumo è moderato e non si è intolleranti al lattosio. Le linee guida italiane, in accordo con quelle internazionali, consigliano un consumo di latte e yogurt nella popolazione adulta di 2-3 porzioni al giorno, pari a 250-375 millilitri (poco meno di due tazze). Fra gli alimenti di cui le nuove linee guida,

recentemente pubblicate, enfatizzano l'importanza nella dieta, vi sono anche il latte ed i suoi derivati scremati o a basso contenuto di grassi. In particolare, ne vengono consigliate

**da 1 a 3 porzioni** al giorno per gli adulti ed i bambini sopra i 9 anni di età (per il latte e lo yogurt, una porzione equivale a 225 g).

**da 2 a 2,5 porzioni** al giorno per i bambini di 4-8 anni;

**da 3 a 2 porzioni** al giorno per i bambini di 2-3 anni

E si sottolinea che è di particolare importanza abituare i bambini a bere latte sin da piccoli dal momento che, per chi lo fa, è maggiore la probabilità di continuare a farlo anche da adulti.

## SULLE INTOLLERANZE

Se il latte è l'alimento dei neonati e dei bambini è sicuramente un prodotto digeribile. Tuttavia sono numerose le persone adulte che dopo aver bevuto latte accusano dolori addominali o diarrea e tendono allora ad eliminarlo dalla dieta. Una delle cause principali dell'intolleranza al latte è un deficit di lattasi, l'enzima presente nella mucosa intestinale preposto alla scissione del lattosio, lo zucchero del latte. Un soggetto con deficit di lattasi può essere tollerante nei riguardi di una data quantità di latte e intollerante per dosi superiori. I pazienti sofferenti di colon irritabile e chi consuma abitualmente notevoli quantità di alcol vedono ridursi il patrimonio enzimatico di lattosio, mentre chi consuma abitualmente latte

e prodotti caseari lo mantiene più a lungo. Ecco perché è importante proseguire il consumo di latte anche dopo la prima infanzia. I soggetti che hanno problemi di intolleranza al latte possono ricorrere allo yogurt, alimento nel quale il lattosio viene parzialmente convertito in acido lattico durante la fermentazione. In commercio esiste anche il latte "delattosato", in cui il contenuto di lattosio è pressoché azzerato. Alcuni formaggi contengono pochissimo lattosio (0,1 - 0,8%), come il parmigiano reggiano, grana padano, pecorino, Emmentaler. Contengono lattosio fino al 4% il caprino, la mozzarella di mucca, il mascarpone e la ricotta. Per gli altri formaggi le percentuali oscillano tra l'1% ed il 3,5%.



# Filata a Vapore



LA PRIMA MOZZARELLA FILATA A VAPORE



La mozzarella per pizza di Latteria Montanari  
è la prima filata a vapore.  
La filatura a vapore della cagliata di latte fresco  
è un'innovazione che preserva il naturale  
contenuto di sali minerali e vitamine  
per un alimento più sano e gustoso.

Contattateci per una degustazione gratuita

Tel. +39 0451 91024 - 91448 Mail: [info@latteriamontanari.it](mailto:info@latteriamontanari.it)

Latteria Montanari Srl - Via Aquileta, 3 - 34070 Villeme (GO) - [www.latteriamontanari.it](http://www.latteriamontanari.it)

SPONSOR DEL  
CAMPIONATO  
MONDIALE DELLA  
PIZZA 2017



PARMA

8-9-10 MAGGIO

## IL GIUSTO CONSUMO

Per facilitare la digestione del latte, è opportuno anche il consumo di latte parzialmente o totalmente scremato, in cui viene ridotto l'apporto del normale contenuto di grasso che può rallentare i processi digestivi. Nelle giuste quantità e nell'ambito di un'alimentazione equilibrata, i prodotti lattiero-caseari, ci rendono più sani e longevi. Un team di ricercatori delle università di Copenhagen ha confermato che tutte le prove scientifiche dimostrano come l'assunzione di latte e latticini non solo contribuisca alle esigenze nutrizionali, ma può anche proteggere dalle malattie croniche più diffuse. La ricerca ha infatti

valutato i risultati di meta-analisi di studi osservazionali e randomizzati controllati sul rapporto tra prodotti lattiero-caseari ed obesità, diabete di tipo 2, malattie cardiovascolari, osteoporosi, cancro e per tutte le cause di mortalità. Si tratta di un documento importante e difficilmente contestabile che non solo ribadisce l'importanza nutrizionale dei prodotti lattiero caseari, ma smentisce le convinzioni ideologiche che li additano come dannosi per la salute. Un focus particolare è stato riservato alla presunta correlazione tra latte e tumori. Le tante, troppe inesattezze scientifiche su cui si basano le teorie, oggi sono finalmente venute alla luce, lasciando spazio alla vera scienza, confermata dal risultato delle ricerche.



**DOTT.SSA MARISA  
CAMMARANO**

BIOLOGA NUTRIZIONISTA

## LATTICINI E MALATTIE

Intanto, il consumo di latte e latticini è risultato inversamente associato al rischio di cancro del colon-retto per merito dell'effetto protettivo del calcio sull'epitelio colon-rettile. La dose di 900 mg / die di calcio derivato da latticini mostra, infatti, una riduzione del rischio del 24% di questa patologia. Un analogo risultato vede il rapporto tra il consumo di latte e rischio di cancro alla vescica: due meta analisi hanno suggerito una diminuzione del rischio, a fronte di un adeguato apporto di latte. Un'associazione inversa tra l'assunzione di prodotti lattiero-caseari ed il rischio di cancro gastrico è, infine, stato osservato in Europa e negli Stati Uniti. Tra i tipi di cancro per i quali si esclude l'associazione con i prodotti lattiero-caseari ci sono il cancro ovarico, al polmone e al pancreas. Recenti meta analisi hanno riguardato anche il legame tra prodotti lattiero-caseari e l'incidenza del diabete. Le evidenze scientifiche suggeriscono che, in particolare, sono i prodotti lattiero-caseari fermentati come formaggi e yogurt, ad essere associati ad un ridotto rischio di diabete di tipo 2. Uno dei motivi è legato al ruolo delle proteine del siero di latte (presenti in particolare in latte, yogurt e ricotta) sulla riduzione dei livelli di glucosio postprandiale nei soggetti affetti da diabete di tipo 2. Questo effetto è dovuto anche agli aminoacidi ramificati, in particolare alla leucina, utile per la stimolazione di GIP. Gli ultimi studi mostrano che un apporto di latte e/o prodotti lattiero-caseari pari a 200-300 ml/giorno, non aumenta il rischio di malattie cardiovascolari. Anzi. C'è un'associazione inversa tra il consumo di latte ed il rischio di ipertensione ed ictus: un recente aggiornamento rivela che il consumo quotidiano di 200 ml di latte, ovvero il contenuto di una classica tazza da colazione, riduce del 7% il rischio di ictus. Per quanto riguarda la pressione arteriosa, invece, è dimostrato il ruolo positivo dei latticini ricchi di calcio, ma a basso contenuto di grassi, come conferma una meta-analisi di sei studi osservazionali.

# PAVESI

FORNACEI PROFESSIONALI



visita il sito  
[www.pavesiforni.it](http://www.pavesiforni.it)

**PAVESI FORNI  
PRODUCE:**

**FORNI PROFESSIONALI  
A LEGNA E A GAS**

**CON PIANO MONOBLOCCO  
FISSO O ROTANTE**

**LINEA JOY CON FINITURA A  
CUPOLA PERSONALIZZABILE**

**FORNI SU MISURA**

## Dal 1989

**L'ESPERIENZA DELLE ALTE TEMPERATURE AL SERVIZIO DI PIZZERIE E PANIFICI  
REFRATTARI E MATERIALI ISOLANTI TECNOLOGICAMENTE AVANZATI**

**PAVESI S.r.l.**

VIA RADICI IN PIANO 120/C, 41043 CORLO DI FORMIGINE (MO) ITALY  
TEL. / FAX +39 059 574569 FAX +39 059 558237 [info@pavesiforni.it](mailto:info@pavesiforni.it)





## LATTICINI E

## PESO - FORMA

I latticini sono i nemici del peso forma? Tutt'altro! Gli studi scientifici concordano: una dieta equilibrata, con le porzioni raccomandate di latte e prodotti caseari, riduce il rischio di obesità infantile e migliora la composizione corporea negli adulti. In particolare una meta analisi ha mostrato che non c'è alcuna associazione tra assunzione di latte e adiposità tra i bambini in età scolare, anzi esiste un effetto protettivo; un'altra recente meta-analisi ha evidenziato, infatti, come i bambini che consumano abitualmente le corrette quantità di latticini mostrano il 38% in meno di probabilità di essere sovrappeso o obesi rispetto a quelli con il più basso consumo di prodotti lattiero-caseari. Nello specifico, un incremento di una porzione al giorno di prodotti lattiero-caseari è associato con un grasso corporeo 0,65% in meno e un rischio del 13% più basso di sovrappeso o l'obesità; i latticini sono ottime fonti di proteine ad alto indice di sazietà, importanti sia durante la perdita di peso sia nella fase di mantenimento. Era immaginabile, ma anche gli ultimi studi scientifici hanno nuovamente confermato l'effetto benefico del consumo di latte e prodotti lattiero-caseari sulla densità minerale ossea, escludendo tassativamente l'associazione tra il consumo di latticini e il rischio di fratture, come purtroppo riportano alcuni articoli allarmistici.

Latte, yogurt, formaggi e burro contengono una serie di nutrienti (proteine, calcio, fosforo, magnesio, manganese, zinco, vitamina D e vitamina K) necessari per la costruzione di ossa forti durante l'infanzia e per il loro mantenimento durante l'età adulta. L'osteoporosi è stata descritta come una malattia pediatrica con conseguenze geriatriche! Un'adeguata assunzione di minerali durante l'infanzia e l'adolescenza è stata, infatti, associata a un significativo aumento del rischio di fratture in età avanzata, in particolare nelle donne.

## LE BEVANDE SOSTITUTIVE

La review ha preso in considerazione anche le bevande vegetali "sostitutive" del latte vaccino, chiarendo una questione fondamentale: si tratta di alimenti simili per aspetto e modalità d'uso, ma completamente diversi dal latte vaccino sotto il profilo nutrizionale. L'unico che si avvicina alla composizione del latte (con analogo tenore proteico) è quello ottenuto dalla soia che, essendo un legume, vanta un patrimonio nutrizionale interessante. Di contro, però, la presenza di isoflavoni della soia, con effetti estrogeno simili, può costituirne il tallone di Achille. Sono attualmente in atto ricerche in questo senso.

Tutte le altre "bevande bianche" ottenute da cereali come avena o riso, mostrano un contenuto proteico estremamente basso e quindi assolutamente non paragonabile al latte vaccino.

A questo si aggiunga che la composizione nutrizionale delle bevande vegetali può variare molto tra una tipologia e l'altra, non solo per la materia prima, ma anche per il processo di lavorazione, l'eventuale fortificazione con vitamine e minerali, e l'aggiunta di altri ingredienti come zuccheri e oli. Le analisi hanno difatti mostrato un contenuto generalmente più alto in calorie e più basso di iodio, potassio, fosforo e selenio rispetto al latte parzialmente scremato. Sebbene le bevande a base vegetale possano vantare un basso contenuto di grassi saturi e l'assenza di colesterolo, bisogna sempre fare attenzione al loro apporto energetico: alcuni hanno addirittura più calorie del latte intero per la presenza di oli e zuccheri aggiunti, necessari per migliorarne il sapore. Alcune bevande vegetali "sostitutive" contengono quasi tanto zucchero quanto una comune bevanda zuccherata!

Morale? Rinunciare al latte ed ai suoi derivati, sostituendoli con bevande e alimenti a base vegetale, ha senso solo per chi segue una dieta vegana.

Gli intolleranti al lattosio hanno, invece, a disposizione una gamma sempre più ampia di prodotti lattiero-caseari delattosati, buoni come le versioni tradizionali e sicuri per la salute.



REFRIGERAZIONE  
**TECNOCRIO**  
REFRIGERAZIONE

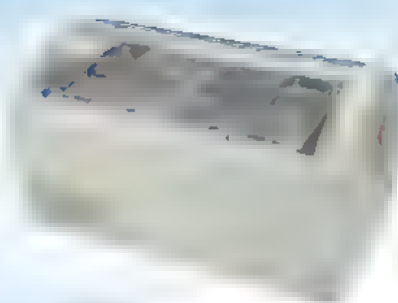
PER I RISTORANTI,  
CATERING, GELATERIA,  
CATERING

## I NOSTRI NUOVI MODELLI DI FREEZERS DA BANCO PER GELATO

TEMPERATURA NEGATIVA PER GELATO (da 0° C a -20° C)



Mod. GELATISSIMO F9  
LXPXH mm 1255x525x360  
PER BACINELLE GELATERIA 360X165



Mod. BABY  
LXPXH mm 925x505x620  
PER BACINELLE GELATERIA 360X165



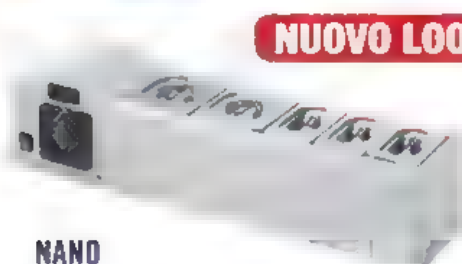
Mod. PICCOLO  
LXPXH mm 505x680x400  
PER BACINELLE GELATERIA 360X165



ABBIAMO INOLTRE UNA VASTA GAMMA  
DI REFRIGERATORI DA BANCO PER INGREDIENTI  
PIZZA CONDIMENTI, SALSE, INSALATE, FRUTTA, ECC.



**NUOVO LOOK**



NANO  
LxPxH cm 99x24,5x23,5



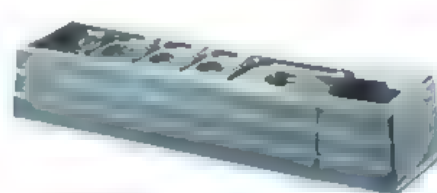
GASTRO  
LxPxH cm 60x40x37



PICO  
LxPxH cm 132x24,5x23,5



MICRO  
LxPxH cm 102x41x22



MACRO  
LxPxH cm 127x33x23



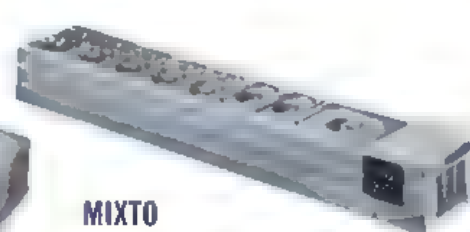
MIDI  
LxPxH cm 158x45x22



MINI  
LxPxH cm 172x23x22



MAXI  
LxPxH cm 208x41x22



MIXTO  
LxPxH cm 183x33x23

## LATTICINI E TERZA ETÀ

La terza età è una fase di vita particolare anche dal punto di vista strettamente nutrizionale perché, con il passare degli anni, le esigenze dell'organismo cambiano: già a partire dai 40 anni, il fabbisogno giornaliero di calorie diminuisce gradualmente di circa il 5% ogni 10 anni, sino ai 60 anni d'età.

Dai 60 ai 70 anni, la necessità calorica scende ulteriormente del 10%, e un'altra riduzione del 10% avviene dopo i 70 anni. In pratica, il fabbisogno calorico giornaliero nell'anziano è in media di 700 calorie inferiore rispetto a quello che aveva da giovane. Responsabili di queste modificazioni fisiologiche sono il rallentamento progressivo del metabolismo basale e la diminuzione della muscolatura scheletrica, ancor più evidenti se si riduce l'attività fisica o lo stile di vita diventa più sedentario. Limitarsi a mangiare meno e conservare il peso forma non è però sufficiente.

È fondamentale entrare nel merito della qualità della dieta, assicurando le corrette proporzioni tra macronutrienti (15% proteine, 60% carboidrati e 25% grassi) e micronutrienti, come vitamine e minerali. Negli anziani, per vari motivi, pesce, latticini, verdura e frutta non sono presenti con regolarità sulla tavola, senza la consapevolezza che ciò può influire negativamente sullo stato di salute.

Invecchiare in buona salute dipende molto da noi!

Esiste un legame tra il consumo di latte ed i livelli di glutazione, uno degli antiossidanti più potenti prodotti dall'organismo.

I livelli di glutazione nel cervello dei partecipanti allo studio sono stati monitorati attraverso le scansioni cerebrali e poi confrontati con la dieta seguita nei giorni precedenti: i partecipanti che avevano bevuto latte hanno mostrato più alti livelli di glutazione, fondamentale per prevenire lo stress ossidativo ed il danno causato dalle sostanze reattive prodotte durante i normali processi metabolici nel cervello.

I prodotti lattiero-caseari sono considerati favorevoli al buon funzionamento del cervello poiché forniscono proteine (caseina e siero di latte) che agiscono in sinergia, promuovendo, appunto, la formazione di glutazione. Nelle persone anziane, in particolare, c'è una relazione tra le porzioni di latte e la concentrazione di glutazione nel cervello.

Nel cervello ci sono oltre 100 miliardi di neuroni collegati tra loro tramite una rete di 160 mila chilometri di fibre nervose, che ci permettono di comunicare, ragionare, analizzare, ricordare. Perché questo processo possa avvenire, servono alcune sostanze mediatrici che l'organismo sintetizza partendo da alcuni componenti alimentari.

Tra queste ce ne sono tre fondamentali che abbondano proprio nei latticini

- **TRIPTOFANO** (formaggi freschi e stagionati, pesce azzurro, banane, ananas, fichi),
- **TIROSINA** (latticini, carni, legumi, semi oleosi),
- **VITAMINA B6** (arachidi, latte, banane, patate).

Altro grave problema che riguarda la terza età è la perdita di massa muscolare. La "sarcopenia" coinvolge, in Italia, circa 5 milioni di anziani. Si tratta di una sindrome geriatrica che porta una diminuzione progressiva e generalizzata della massa e della forza muscolare, causando disabilità fisica e ridotta qualità di vita. Sebbene sia stata a lungo considerata una conseguenza inevitabile dell'invecchiamento, in realtà è favorita anche da alcuni fattori di rischio, come l'alimentazione inadeguata e lo scarso movimento. Una strategia che combina attività fisica e proteine di alta qualità nutrizionale aiuta a mantenere/migliorare la massa muscolare.

Sono consigliate 1,2-1,5 g per kg di peso corporeo al giorno, quindi un po' di più rispetto alle esigenze standard. Con l'avanzare dell'età, infatti, la quantità di proteine necessarie per innescare la sintesi proteica è maggiore

## PROTEINE E SALI MINERALI

Le proteine devono essere di alta qualità, ricche di leucina (un aminoacido che stimola la sintesi proteica) e caratterizzate da un rapido assorbimento. Le proteine di latte e latticini sono le più interessanti da questo punto di vista perché caratterizzate da un assorbimento veloce che induce, a sua volta, un picco elevato di aminoacidi nel sangue. Il siero di latte, inoltre, è la fonte più ricca di leucina. Le sieroproteine del latte si sono rivelate migliori sulla sintesi proteica rispetto alle proteine della soia.

Anche per quanto riguarda i minerali, i prodotti lattiero-caseari offrono un contributo importante: permettono il raggiungimento dell'assunzione raccomandata di magnesio e di fosforo, entrambi fondamentali per l'assimilazione del calcio. I formaggi stagionati, in particolare, forniscono buone quantità di zinco, minerale chiave per l'efficienza del sistema immunitario.

È chiaro, tuttavia, che un eventuale aumento dell'apporto di proteine negli anziani necessita prima di tutto di verificare che esso sia compatibile con lo stato di salute individuale (in particolare, per quanto riguarda la funzionalità renale) ed in ogni caso che avvenga nel rispetto delle raccomandazioni relative ad una sana alimentazione.

### QUANTE PROTEINE DI ELEVATA QUALITÀ? ALCUNI ESEMPLI (valori per 100 gr)

g 3,6	latte magro
g 3,5	latte parzialmente scremato
g 3,3	yogurt scremato
g 17,3	caciottina fresca
g 9,7	fiocchi di formaggio magro
g 24,5	fontina
g 33,9	grana
g 18,7	mozzarella vaccina
g 25,8	pecorino
g 8,8	ricotta vaccina
g 25	scamorza





## Il segreto per un'ottima pizza!

Formaggi freschi a pasta filata in vari formati, una vasta scelta per tutti i tipi di pizzaiolo: da quello più tradizionalista al professionista con esigenze di praticità e di velocità.

Tanagrina sarà presente a Milano dall'8 all'11 maggio, vieni a conoscerci!

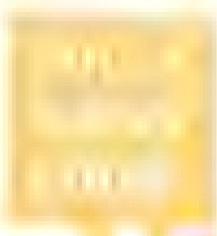
  
**TUTTOFOOD**  
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

Padiglione 4  
Stand B04-B10

Indirizzo per pizza e pizzeria:  
Mozzarella di Bufala Campana DOP  
Mozzarella Fior di latte  
Formaggi filati e affumicati  
Formaggi a pasta filata

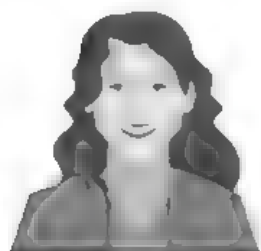
 / tanagrina  
[www.tanagrina.com](http://www.tanagrina.com)

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.  
Via della Serenità 84030  
Castelluccio di Tanagra (RM)  
0775-396108 - 0775-396201  
[commerciale@tanagrina.com](mailto:commerciale@tanagrina.com)



# Dolci al formaggio: che passione!

Il formaggio è  
un prodotto  
che ci abbin-  
a un  
preparazioni  
e risultati  
ancora  
dolci



DI LAURA NASCIMBEN

**C**i vuole un grande appassionato e lo chef Flavio Brisotto, stimato maestro di cucina al PER di Bagnolo di San Pietro di Feletto - uno dei locali veneti di sostanza, oggi più alla moda - ha realizzato dei dolci a base di formaggio di straordinaria bontà e che nel suo ristorante godono di grande successo.

Scrivere di questo locale e della sua deliziosa titolare, la signora Emanuela Perenzin, figlia e consorte di bravi e rinomati casari, è sicuramente un piacere, perché con intelligente bravura ha saputo qualche anno fa realizzare, accanto alla latteria di famiglia, un multilocale capace di rispondere in contemporanea alle diverse esigenze dei clienti. Qui, infatti, si possono acquistare formaggi sia prodotti nel caseificio - ottimi i caprini - che provenienti da affermati





## Il dolce al formaggio

colleghi italiani, e ancora prosciutti, paste di alta qualità, olio extravergine e altri prodotti attentamente selezionati da Emanuela. Poi c'è l'angolo bar per un aperitivo - siamo alle porte di Conegliano (TV), nel cuore dell'area del Prosecco Docg - e ci sono alcuni tavoli per una degustazione veloce per operatori di passaggio. Infine il ristorante, la cui cucina a vista offre una serie di piatti sfiziosi e godibili, molti dei quali a base di formaggio. A questi tavoli si siede anche chi desidera compiere in tranquillità una degustazione di formaggi diversi, dalla caratteristica mozzarella Dop trevigiana, ai più seri invecchiati italiani, dalla Robiola di capra, ai vari tipi di Montasio, dal Sampietro in cera d'api, al Castel medioevale, dalla bufala ubriaca al Glera a Latteria ubriaco (Formaio ciok al vino rosso), per limitarci a qualche citazione.

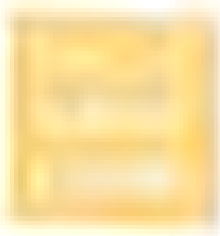
**I**n quello che può essere definito un vero "tempio dei formaggi", Flavio Brisotto coi suoi collaboratori realizza quotidianamente non solo i piatti indicati dalla Carta, come avviene in tutti i ristoranti, ma suggerisce, se richiesto, altre preparazioni per rispondere alle diverse esigenze dei clienti. Attualmente, infatti, sia per scelte ideologiche che per intolleranze di vario tipo non sempre i piatti indicati in Carta riescono a soddisfare i clienti e la bravura d'una cucina sta nel capire immediatamente le esigenze e saperle tradurre in piatti buoni, seri, gustosi e rispondenti al desiderio dei clienti. Anche in questo lo chef Flavio è un maestro come lo è nel preparare di dolci, fra i quali ne abbiamo chiesti due per i nostri lettori. Ed ecco allora due ricette di Flavio Brisotto, di facile esecuzione che è possibile realizzare ovunque. "Ma attenzione - sottolinea Flavio - che la materia prima sia di assoluta qualità e bontà. Perché lo chef e il pasticciere devono saper lavorare, è chiaro, ma se la materia prima non è di assoluta qualità anche i geni possono fallire".

ACCANTO

La cucina a vista del ristorante PER







## Bianco mangiare alla robiola con confettura di pesche

Ingredienti per 6 persone. 250 dl di latte, 150 g di robiola di capra, 75 g di zucchero, g di colla di pesce, 200 g di panna da montare

Ammolla la colla di pesce in acqua fredda.  
Fa bollire il latte con lo zucchero e togliilo dal fuoco.  
Scioglivi all'interno la colla di pesce ben strizzata e aggiungi la robiola.  
Lascia raffreddare fino a circa 18 gradi.  
Aggiungi al composto la panna montata e versa in bicchieri da servizio.  
Lascia in frigo almeno 2 ore.  
Prima di servire guarnisci con una confettura di pesche



## Cheese cake alle fragole

Ingredienti per 6 persone

Per la base. 100 g di biscotti secchi, 65 g di burro, 50 g di zucchero, 1 albume

Per il ripieno: 125 g di ricotta, 25 g di panna, 1 tuorlo, 1 uovo intero, 35 g di zucchero

Per la glassa: 200 g di fragole, 3 fogli di colla di pesce

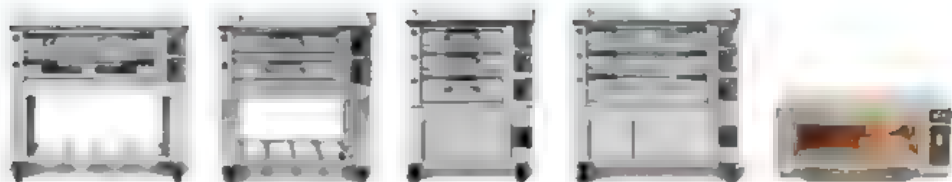
Prepara la base: sbriciola grossolanamente i biscotti, aggiungi il burro fuso, lo zucchero e l'albume. Mescola velocemente.  
Prepara il ripieno: in una planetaria monta molto bene la ricotta con lo zucchero, aggiungi poi le uova, il tuorlo e la panna. Completato il procedimento per la base e il ripieno, metti i biscotti ben pressati nel fondo di uno stampino adagiandovi sopra il composto di ricotta.  
Inforna a 145 gradi per 45 minuti.  
Lascia raffreddare.  
Prepara la glassa: lava e taglia a pezzi grossi le fragole, aggiungi a piacere dello zucchero e falle cuocerle in un pentolino per 10 minuti circa.  
Togli dal fuoco e scioglivi all'interno la colla di pesce.  
Versa ancora tiepido sopra alla Cheese cake e lascia raffreddare per almeno 2 ore in frigo.  
Togli dallo stampino e servi.

Ristorante PER di Perenzin  
Bagnolo di S. Pietro di Feletto (TV)  
Tel. 0438.34874 - per@perenzin

(Foto di Paolo De Bastiani)

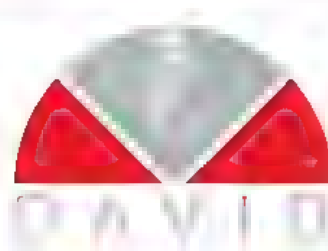


*Manca solo un ingrediente.*



**CAD Italia Srl**

Via G. Rossini, 26 - 37060 Castel D'Azzano (VR)  
Tel +39 045518715 E-mail info@fornidavid.it



[www.fornidavid.it](http://www.fornidavid.it)



DI FRANCESCA LAGONIA

# *I “non formaggi” vegetali*

UNA PANORAMICA SULLE ALTERNATIVE  
AI FORMAGGI DI ORIGINE ANIMALE

**L**a storia del formaggio è affascinante e ricca di professionalità e inventiva, degna di questo magnifico alimento: si narra che il primo formaggio sia stato prodotto per errore - quando - un pastore aveva deciso di trasportare il latte nello stomaco di una pecora e gli enzimi naturali (il caglio) ne causarono la separazione in una parte solida (la cagliata) e in una parte liquida (il siero di latte).



# MOZZA RISELLA™

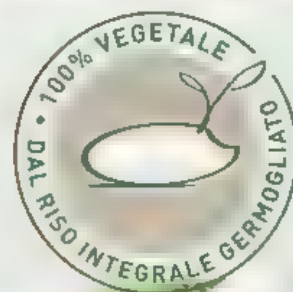
DAL RISO INTEGRALE GERMOGLIATO

TUTTA VEGETALE

solo riso italiano

MozzaRisella è un'alternativa  
leggera e deliziosa  
prodotta solo con ingredienti naturali  
di primissima qualità...

*per una pizza gustosa,  
leggera e digeribile*



MozzaRisella

RICETTA  
CLASSICA

PRODOTTO IN ITALIA

una fresca alternativa 100% vegetale  
al formaggio fresco

## Il giusto equilibrio del Riso Integrale Germogliato

Le numerose proprietà nutritive del Riso Integrale  
Germogliato danno vita ad un prodotto  
che incontra finalmente le esigenze di chi  
vuole mangiare leggero e genuino.

Naturalmente  
privo di lattosio

Senza derivati animali

Senza glutine

Senza soia

100% vegetale

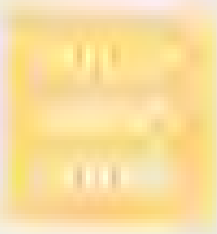
100% biologico

100% vegan

100% riso integrale  
coltivato e  
germogliato  
in Italia

100% gusto





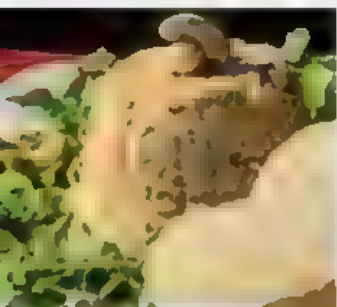
Ci piace pensare che sia proprio un fortunato errore all'origine di un processo che dopo migliaia di anni viene utilizzato per produrre formaggi a partire da qualsiasi tipo di latte: di mucca, di pecora, di capra, di bufala o di asina che uniti al sale e al caglio danno origine a innumerevoli varietà.

Come in altri ambiti, così anche in questo settore l'offerta risponde alla domanda, cresce l'esigenza di prodotti destinati a diete speciali per allergici e intolleranti e a regimi alimentari dettati da scelte religiose e di stile di vita.

*Se i formaggi di latte animale sono buoni, perché non quelli di latte vegetale? È una domanda che si pone da tempo. Ma la risposta è: sì, ma con alcune precisazioni. In primo luogo, i formaggi vegetali sono prodotti da ingredienti vegetali, come la soia, la mandorla, l'avena, ecc. In secondo luogo, i formaggi vegetali sono prodotti con processi di lavorazione che imitano quelli dei formaggi animali. In terzo luogo, i formaggi vegetali sono prodotti in modo da essere sicuri e sani, come i formaggi animali.*

preferite soprattutto da chi soffre di intolleranza alimentare a questo zucchero.

Quando nella produzione del formaggio è il caglio animale ad essere sostituito con caglio vegetale, estratto da funghi o erbe, si ottiene una variante del formaggio tradizionale adatta a chi deve escludere alcuni prodotti di origine animale dalla propria alimentazione, come i vegetariani. Così recentemente l'industria alimentare sperimenta con esiti di sicuro interesse anche la produzione con caglio vegetale di formaggi tradizionali a pasta dura, stagionati, da grattugiare. Per questo tipo di prodotto l'origine del caglio è dichiarata in etichetta, nonostante non vi sia obbligo di legge in tal senso.



A SINISTRA  
Non formaggio  
di anacardi

SOTTO  
stracchino  
vegetale



E quando, invece, a dover essere soddisfatta è la scelta di regime alimentare vegano, non si parla più propriamente di formaggi bensì di "alternative vegetali" al formaggio senza lattosio e vegane: in questi casi infatti la lavorazione del prodotto prevede l'esclusione completa di proteine animali dall'ingredientistica utilizzabile e la sostituzione con ingredienti che vanno dagli estratti di cereali come soia e riso, all'amido modificato, agli olii, agli stabilizzanti, agli aromi, con esiti ridotti in termini di diversificazione del prodotto, di palatabilità e di possibile utilizzo gastronomico. Sul mercato infatti le "alternative vegetali" al formaggio più diffuse sono imitazioni dei formaggi freschi, teneri, spalmabili e a fette o imitazioni dei formaggi a pasta filata tipo "mozzarella", identificate, in mancanza di denominazioni legali, dai nomi di fantasia.

A conclusione di questa breve rassegna, una nota sull'etichettatura dei "formaggi" vegetali che ci aiuti, noi "addetti ai lavori della ristorazione", a scegliere con consapevolezza i prodotti migliori: mentre il settore lattiero-caseario è regolamentato interamente e in modo specifico (Reg. UE n. 1308/2013), quello delle "alternative vegetali" al formaggio e in più in generale il "fenomeno" vegetariano e vegano ancora non lo sono, valgono però per questi prodotti le norme europee stabilite per l'etichettatura di tutti i prodotti alimentari (Reg. UE 1169/11) comprese quelle relative all'obbligo di indicazione

In particolare quest'ultime trovano largo impiego come condimento della pizza "senza lattosio" in sostituzione della mozzarella di cui riproducono l'effetto filante, ma non il sapore.

Di origine orientale e molto antica e il tofu annoverato tra i formaggi vegetali per il suo aspetto chiaro e la consistenza simile a quella dei formaggi tipo feta, il tofu viene prodotto dalla lavorazione del latte di soia, ed è dunque senza lattosio e senza proteine animali, secondo un processo che, in modo analogo a quello del formaggio tradizionale, prevede la cagliata e la pressatura. Dal sapore neutro, è molto utilizzato dalla cucina vegetariana sempre in accompagnamento a verdure e condimenti da cui assorbe sapori e sentori e in cotture rapide, oggi viene sperimentato anche sulle pizze per vegetariani ma esclusivamente a fine cottura.

in etichetta della presenza di eventuali allergeni, e alla facoltà di dichiarare l'assenza di glutine anche per contaminazione (glutine inferiore a 20ppm) riportando in etichetta la dicitura "senza glutine" così come prevista dal Reg. UE esecutivo 828/2014. Se infatti i formaggi tradizionali composti da latte, caglio e sale, in tutte le loro varianti, generalmente descritte da appositi disciplinari di produzione sono sempre permessi anche alle persone celiache, i "formaggi" vegetali che, come abbiamo visto, presentano una ingredientistica varia e a rischio, possono essere consumati dai celiaci solo se con dicitura "senza glutine" in etichetta.



# Pizza senza glutine. È l'esperienza che fa la differenza

Per offrirti ai tuoi clienti tutto il gusto di una buona pizza scegli Dr. Schär Foodservice, il n°1 del senza glutine.

I prodotti:

- ① Impasto Pizza: pronto da stendere
- ② Farina Stendipizza: indispensabile per lo stesura
- ③ Base Pizza: precotta e fornita con teglia anticontaminazione
- ④ Farina Universale: da lavorare come preferisci



Scopri tutta la gamma di prodotti senza glutine e i prossimi corsi di formazione dedicati ai professionisti della ristorazione



Best in Gluten Free

## Dr'Schär Foodservice

Tel +39 0473 293 595, [foodservice.it@drschaer.com](mailto:foodservice.it@drschaer.com) [www.drschaer-foodservice.com](http://www.drschaer-foodservice.com)



# PIZZA ALLA PALA

Dai professionisti per i professionisti



pubblicità.it

Selezionata da



Un **gusto antico** adatto ad un consumo moderno.



Produzione  
artigianale



Elevata  
digeribilità



Qualità  
inconfondibile



Facilità d'uso  
e versatilità

Disponibile in più formati, la Pizza alla Pala si presenta già stesa, parzialmente cotta e surgelata, pronta per essere farcita ed ultimata in forno.

Per ulteriori informazioni: Pizza New S.p.A.  
tel. +39 0421 83148 - [info@pizzanew.it](mailto:info@pizzanew.it)





## PizzaMaster® forni con Pietra refrattaria

La più ampia gamma al mondo di forni elettrici modulari. Una serie di forni unica con una soluzione ottimale per qualsiasi tipo di cottura su pietra refrattaria. Per l'efficienza di cottura con una temperatura che può raggiungere i 500 °C. Il risultato di qualità superiore e una capacità senza paragoni. I forni PizzaMaster® sono in grado di sostituire qualsiasi altro tipo di forno come i forni a tunnel, a legna o a gas.

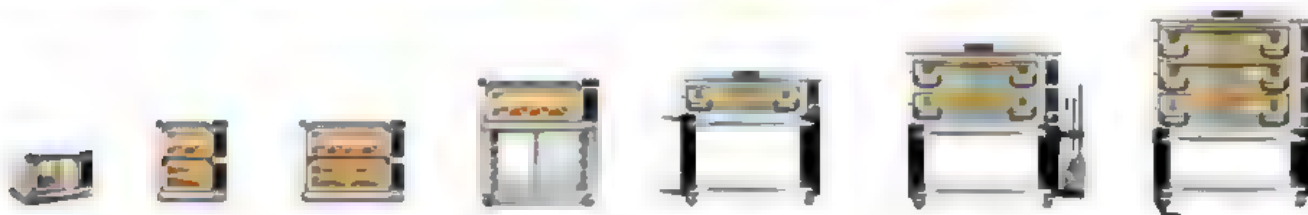


## PizzaMaster® forni CounterTop

I forni Multi-uso CounterTop uniscono comodità e flessibilità con prestazioni e capacità come nessun altro forno.

## PizzaMaster® forni Modulari

I forni Modulari uniscono velocità e qualità di cottura con prestazioni e capacità come nessun altro forno.



La più ampia gamma al mondo di forni elettrici modulari - 80 misure diverse, più di 1 000 combinazioni

# PizzaMaster®



Distributore autorizzato per Nord Italia:

A. Basso & C. S.p.A.

SEDE - 20139 Sondrio

31010 - 03421 - 03421

131010 - 03421 - 03421

131010 - 03421 - 03421

131010 - 03421 - 03421

SHOWROOM - 20139 Sondrio

31010 - 03421 - 03421

131010 - 03421 - 03421

131010 - 03421 - 03421

131010 - 03421 - 03421



Distributore autorizzato per Sud Italia:

A. Basso & C. S.p.A.

00144 - 06121 - 06121 - 06121 - 06121

00144 - 06121 - 06121 - 06121 - 06121

00144 - 06121 - 06121 - 06121 - 06121

00144 - 06121 - 06121 - 06121 - 06121

00144 - 06121 - 06121 - 06121 - 06121

PizzaMaster® - Via della Pace, 10 - 20139 Sondrio - Tel. 0342/331010 - Centralino +46 10/331010 - www.pizzamaster.it



# Benvenuti - a Parma -

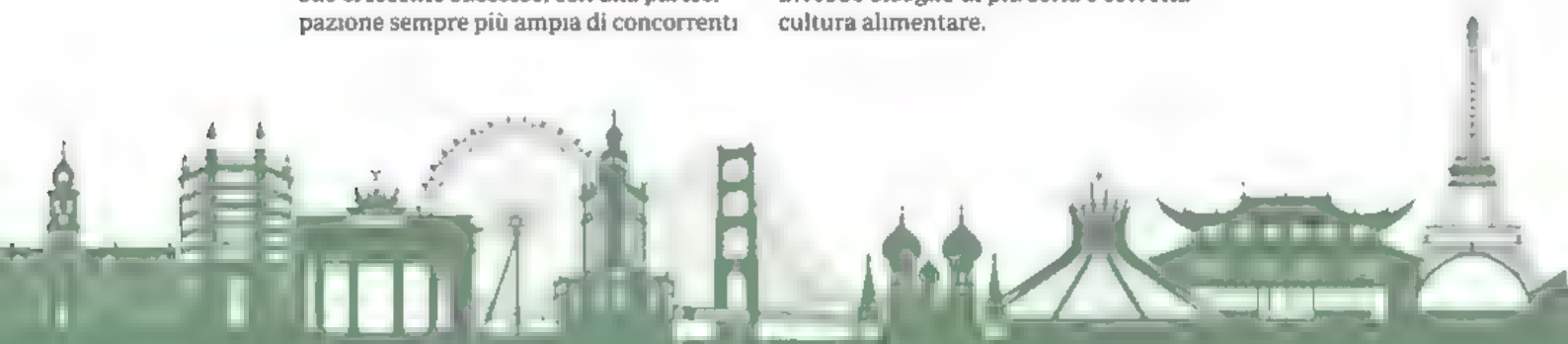
*Il Campionato Mondiale della Pizza  
vede riuniti pizzaioli d'ogni  
parte del mondo*



dr. GIAMPIERO RORATO

Maggio è un mese molto bello e importante. È il mese delle rose, il fiore stupendo che la tradizione ha dedicato alla Madonna e gli innamorati alle loro amate. È il mese nel quale inizia appieno la stagione estiva con l'esplosione del turismo e auguriamo al nostro Paese di essere sempre più ospitale regalando ai turisti in visita le proprie bellezze e il proprio inconfondibile fascino. Ed è anche, maggio, il mese nel quale quest'anno celebriamo il Campionato Mondiale della Pizza, precisamente dall'8 al 10 maggio, giunto alla 26ª edizione e in tutti questi anni abbiamo assistito ad un suo crescente successo, con una partecipazione sempre più ampia di concorrenti

provenienti da ogni parte d'Europa, dall'Asia, dall'Oceania, dalle Americhe, con pizzaioli originari anche dall'Africa. Non serve ripetere che la pizza è il piatto più consumato ogni giorno nel mondo ed è un piatto che ha conosciuto, anno dopo anno, un continuo miglioramento qualitativo, tale da essere diventato un piatto "gourmet". Ma attenzione, non si cada nell'errore, come fanno certe inesperte guide gastronomiche, anche se famose, di confondere la pizza con altre preparazioni, come, ad esempio, la focaccia genovese o simili. Queste non sono pizze e chi le confonde con le pizze avrebbe bisogno di più seria e corretta cultura alimentare.





# QUANDO PULIRE DIVENTA FACILE

Saremo presenti a  
**PULIRE**  
Padiglione 6 - Stand B 4/3



## PAWNEE

Generatore  
di vapore  
con aspirazione

VAPORE A 160°  
E ASPIRAZIONE

rispetta la  
normativa HACCP

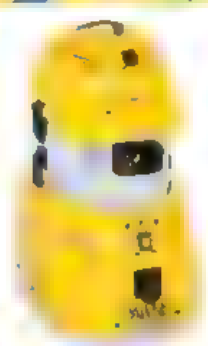
  
**NOVALTEC  
GROUP**  
THE BEST  
ITALIAN

## dimezza i tempi di pulizia migliora la qualità

MACCHINE E ATTREZZATURE  
PER LA PULIZIA INDUSTRIALE

**PROVALO  
GRATUITAMENTE  
NEL TUO LOCALE**

**CHIAMA ADESSO  
041 449949**



---

## La ricerca della qualità

---

Il solo fatto che i pizzaioli che partecipano al Campionato Mondiale abbiano la possibilità di confrontarsi con i pizzaioli di altri Paesi e di altre tradizioni offre una grande opportunità di crescita professionale.

Chi scrive ha partecipato a tutte le 25 edizioni precedenti, dagli esordi in terra di Romagna, poi sulla riviera viareggina, per approdare infine a Parma, che è la capitale europea dell'alimentazione. Grazie a questa ininterrotta partecipazione al più importante evento dedicato nel mondo ai pizzaioli e alla pizza, sono testimone di alcuni fatti che hanno colpito ogni volta anche gli estranei a questo mondo. S'è creato nel tempo fra molti pizzaioli italiani, giapponesi, nordamericani, europei, ecc. - un così forte rapporto di amicizia da mantenere anche tra un campionato e l'altro e l'oggetto di questi rapporti riguarda per lo più informazioni sulle attrezzature migliori, i forni più adatti, le farine più serie, le corrette tecniche di lievitazione e maturazione degli impasti e le migliori materie prime per la farcia e il punto di riferimento per molti pizzaioli esteri

sono stati i più famosi pizzaioli italiani, il principe dei quali è senza dubbio Graziano Bertuzzo, il più competente e il più bravo pizzaiolo del mondo (anche se quasi ignorato dalle guide!!!).

In questo ultimo quarto di secolo c'è dunque stata una continua evoluzione del mondo della pizza, grazie anche al Campionato Mondiale, per cui, come testimoniano numerosi pizzaioli e qualificati esperti, le pizze attuali sono di gran lunga migliori rispetto a quelle degli anni 70-80 del secolo scorso.

Basterebbe questo risultato per affermare che l'iniziativa del Campionato Mondiale della Pizza, promosso da questa Rivista, ha dato enormi frutti in ogni parte del mondo, poiché i pizzaioli partecipanti, tornando nelle loro città e nei loro paesi, hanno trasmesso ai colleghi locali le novità tecniche e le regole sperimentate e collaudate per un corretto impiego dei prodotti necessari per realizzare le pizze.

Ci sono anche le Scuole, certo, ma un'occasione di incontro e confronto come è offerta dal Campionato Mondiale non si trova facilmente.





IL GELATO E' SERVITO!

UN PROFESSIONISTA AL TUO FIANCO  
NEL FANTASIOSO MONDO DEL GELATO

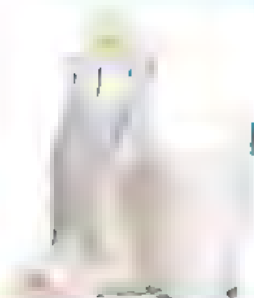


ICECHEF

Un aiuto completo e professionale per accrescere la tua attività.

Non solo **semplicità e flessibilità** nella produzione  
ma soprattutto **genuinità e valore nel prodotto**  
con ricette perfettamente bilanciate e ingredienti di prima qualità.

**ARTIGIANALE • PROFESSIONALE • PRATICO • CREATIVO**



Tel. 049 8075911 - [info@vecogel.com](mailto:info@vecogel.com) - [www.vecogel.com](http://www.vecogel.com)





---

## Benvenuti a Parma

---

Da questa Rivista arrivi a tutti i pizzaioli che partecipano al grande evento di Parma il saluto più cordiale; un benvenuti che esce dal cuore di chi scrive, dai numerosi e capaci organizzatori e dai tanti pizzaioli impegnati nell'organizzazione della manifestazione.

Un saluto che vuole estendersi anche ai nostri lettori che per tanti motivi non possono essere a Parma. Nei prossimi mesi vi racconteremo quello che è successo in questa edizione del Campiona-

to Mondiale della Pizza, presenteremo i vincitori delle varie categorie e vi offriremo le loro ricette ed anche questo per contribuire a far riflettere sul mondo ricco e complesso della pizza che si presenta nelle sue due grandi versioni italiane, la storica napoletana e la più recente "alla veneta", consapevoli che il genio italiano, con la pizza, ha regalato al mondo un meraviglioso prodotto made in Italy, giustamente esaltato da tutti i buongustai





## L'UNICO CERTIFICATO BIOMASS PLUS



### 100% PURO FAGGIO

Non contiene impurità  
né corteccia, né collanti  
né idrocarburi, né alcun tipo  
di additivo aggregante



### UMIDITÀ ≤ 8%

Questo permette  
di raggiungere la temperatura  
perfetta in un lampo.

### ULTRA COMPATTO

Grazie a tecnologia  
di produzione unica  
risulta essere il più  
duro e compatto sul mercato



### FORMA OTTAGONALE BREVETTATA



Soluzione unica che assicura  
Maneggevolezza e Stabilità  
evitando il rotolamento  
in platea

### CONVENIENTE

A parità di peso e ingombro  
surclassa di gran lunga in resa  
anche la migliore legna tradizionale



### IL PIU' ALTO POTERE RADIANTE INFRA-ROSSO

Ideale per la cottura nel forno refrattario  
perché permette di cuocere non solo  
per Conduzione e Induzione ma anche  
per Irraggiamento

### TEMPERATURA COSTANTE PIU' A LUNGO

Rende molto meglio della legna  
tradizionale perché  
essenzia del faggio migliore



### STOCCAGGIO SEMPLIFICATO



Ogni scatola pesa 18 kg e contiene  
8 tronchetti permettendo facilità  
di stoccaggio, ordine e pulizia  
sotto al forno

### PULITO

Testato e certificato  
da analisi chimica e batteriologica  
per la cottura di alimenti.



### ECOLOGICO

Riduce le emissioni di monossido  
di carbonio nell'atmosfera, ma  
anche la fuliggine nel camino



siamo presenti al  
**Campionato  
Mondiale della Pizza**  
Parma, 8-9-10 maggio

Il Tronchetto 'O SOLE MIO  
è Pura Energia da Biomassa,  
è Pura Essenza di Legno vergine  
dal Faggio Migliore.

'O SOLE MIO offre una alternativa ecologica  
più conveniente e più potente alla legna tradizionale  
perché ha un rendimento superiore e un  
potere calorifico costante.



APPROVATO

VERA  
PIZZA



Napoletana

APPROVED

## SITTÀ

Benessere Eco-Innovativo

San Giovanni al Natisone (UD) / Italy  
T. +39 0432 756883 / F. +39 0432 757462  
sitta@sittasrl.com / [www.sittasrl.com](http://www.sittasrl.com)

Cercasi  
Distributore

## Giancarlo Perbellini, un Maestro di cucina del XXI secolo

Figlio della tradizione veronese, maturato nelle grandi cucine di Francia, Perbellini è oggi uno dei massimi chef europei



DI GIAMPIERO RORATO

**I**l nostro personaggio è un raffinato artigiano della cucina, com'erano i cuochi rinascimentali, capaci di realizzare piatti che affascinavano i potenti attingendo alle poche risorse disponibili. Il valore di quegli antichi cuochi era la creatività e Giancarlo Perbellini la possiede in abbondanza nel suo DNA.

Figlio della campagna veronese, serena e tranquilla e ricca di prodotti buoni - dal riso agli asparagi, dal radicchio al sedano, dal fragole alle pesche e molto altro ancora - è stato immerso fin da piccolo nei profumi caldi e orientalizzanti dell'alta pasticceria, perché questa era ed è la ben nota tradizione di famiglia. Ma lui preferisce sapere tutto, non solo il fine pasto, ed entra allora nel più famoso ristorante di Verona, amato dagli stranieri e dagli intellettuali italiani, il "12 Apostoli" di Giorgio Gioco, cuoco intelligente e di vaste capacità, conversatore affabile e raffinato, nonché ammirato artista. Il ristorante di Gioco è nel cuore della Verona romana, con sotto parte delle antiche mura e delle strada selciate che confluiscono nella via Postumia. Cucina & Cultura è il caso di dire e da lì, arricchitosi della tradizione più solida della ricca cucina veronese, Perbellini va a al San Domenico di Imola, nel ristorante prezioso e raffinatissimo di Gianluigi Morini, dove incontra la cucina d'un celebre chef, Nino Bergese che lo avvia alla grande cucina francese.

L'esperienza d'Oltralpe di Giancarlo Perbellini s'arricchisce in locali famosi nel mondo: Taillevent, Ambroisie, Terrasse di Juan Les Pins, Chateau d'Esclimont e dopo questo straordinario apprendistato torna nella sua terra ed apre nel 1989, a 25 anni, un suo ristorante a Isola Rizza dove può esprimere la sua non comune cultura professionale e la sua capacità creativa frutto d'una sensibilità formatasi a contatto della natura in piatti che gli fanno ottenere tre anni dopo il premio di "Chef Européen du poissons" e nel 1996 la prima stella Michelin che raddoppia nel 1992.

**Mi fermo qui, aggiungendo solo che la sua riconosciuta professionalità si esprimerà in altri locali e soprattutto in "Casa Perbellini", il suo nuovo regno dal 2014, nel cuore storico di Verona.**



Più che raccontare la storia di un personaggio che onora l'arte culinaria italiana, affascinando i tanti gourmet stranieri che arrivano a trovarlo, merita sottolineare l'impegno dello chef veronese che ha imboccato con coraggio la strada della ricerca, utilizzando come base i prodotti del territorio, ma non negandosi alle scoperte, poiché chi entra nella sua casa e siede ai suoi tavoli non cerca calorie, ma emozioni dello spirito, ben sostenute da materia prima di altissima qualità. E forse sta proprio in questi valori il segreto si fa per dire di Giancarlo Perbellini: accanto ad una seria, matura e comprovata professionalità, ci sono materie prime sempre di grande eccellenza, la rara capacità di regalare emozioni e sensazioni prima mai provate, lasciando nel commensale che torna in piazza San Zeno il piacere d'aver vissuto un'esperienza gastronomica e culturale straordinaria.

**Questo è Giancarlo Perbellini, un "Maestro" vero che evita di fare l'attore televisivo, più attento ai suoi collaboratori, alle sue cucine, al suo lavoro e ai suoi commensali.**





la ricetta di  
Giancarlo Perbellini

## **RISOTTO MANTECATO AL GRANA PADANO, LIMONE E... METAMORFOSI DI LIQUIRIZIA**

### **INGREDIENTI:**

#### **Per la polvere di grano arso:**

175 Gr grano arso  
250 Gr farina 00  
210 Gr acqua  
70 Gr di olio  
9 Gr di zucchero  
9 Gr di sale

*Impastare gli ingredienti aggiungendo olio e sale alla fine. Far riposare per 30 min. Stirare l'impasto a fogli e farli lievitare per 40 minuti. Cuocere poi in forno a 170° con 100% d'umidità per 4 minuti e 6 minuti a 170° con ventola media, secco totale.*

*Lasciare poi in un ambiente caldo a far seccare, quindi frullare fino ad ottenere una polvere.*

#### **Per la salsa pizza:**

200 Gr passata di pomodoro  
1 Spicchio d'aglio  
60 Gr mozzarella di bufala  
Q.B. Gr di origano, sale, olio extravergine.

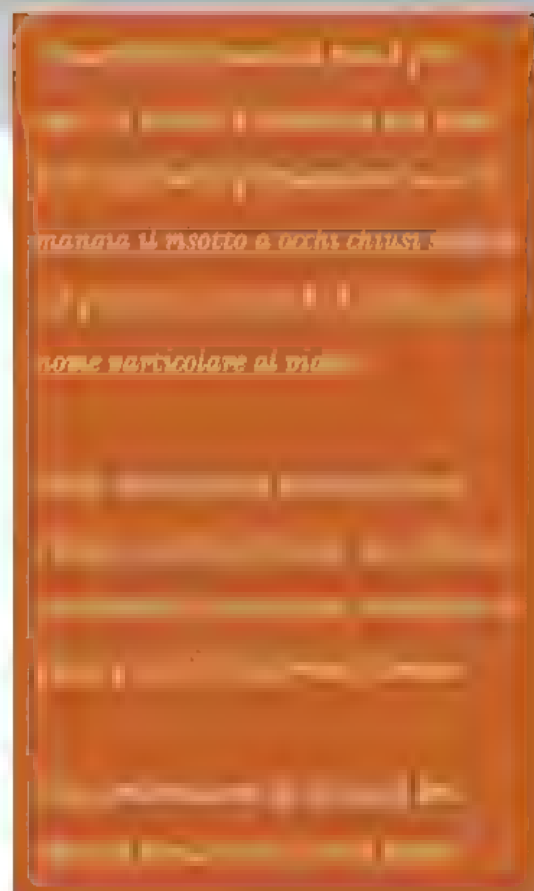
*In una pentola far rosolare dolcemente l'aglio, aggiungere il pomodoro e far cuocere per 15/20 minuti. Aggiungere a caldo l'origano, la mozzarella e frullare con un filo d'olio extravergine d'oliva sistemando di sapore.*

#### **Per il riso:**

240 Gr riso carnaroli  
100 Gr grana padano  
30 Gr di burro  
1 Limone  
Q.B. Sale, pistilli di zafferano e brodo vegetale

*Tostare il riso a secco, bagnare con brodo vegetale, cuocere per 10 min, mantecare con grana padano, burro e succo di limone sistemando di sapore e acidità.*

*Servire il riso all'onda spolverandolo di grano arso, guarnire con delle gocce di salsa pizza, qualche pistillo di zafferano e una leggera grattugiata di limone.*





## Nuova formula Staycrisp McCain: patatine per l'asporto e il take away.

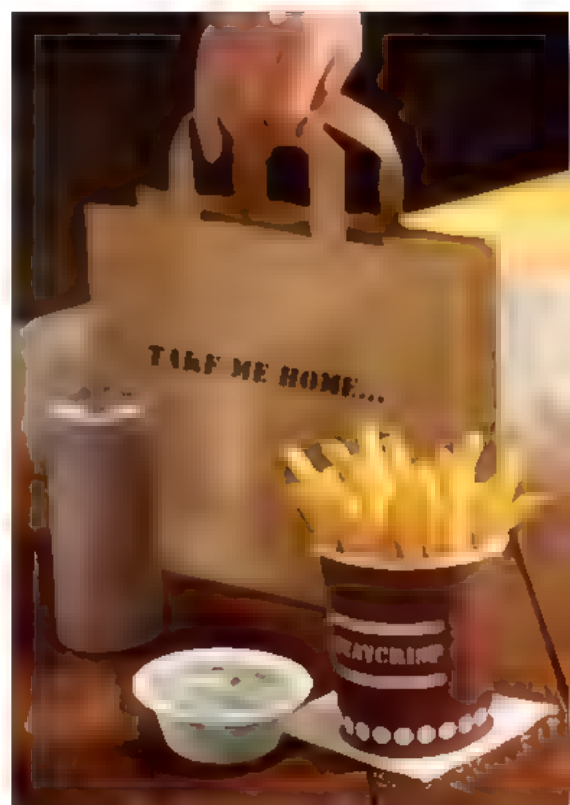
Secondo gli ultimi dati sull'andamento dei consumi nel fuori casa il fenomeno dell'asporto e della consegna a domicilio è in crescita, non solo nelle pizzerie: le opportunità di business si moltiplicano, così come la necessità di soddisfare i clienti con menù veloci e di qualità. La principale difficoltà di questa tipologia di servizio è infatti quella di mantenere a lungo fragranza e croccantezza, come se il prodotto fosse appena uscito dalla cucina, soprattutto per quanto riguarda i fritti. McCain risponde a questa esigenza, ottimizzando la gamma Staycrisp grazie ad una nuova ed esclusiva tecnologia del rivestimento. La nuova formula garantisce un'**eccezionale tenuta**, sia a livello di **croccantezza** che di **mantenimento del calore**, permettendo quindi una maggiore flessibilità in cucina (preparazione anticipata, anche al forno) e nel servizio (gestione momenti di picco e ottimi risultati per l'asporto). Non solo, grazie al più duraturo mantenimento dopo la cottura, le patatine Staycrisp minimizzano gli sprechi e migliorano sensibilmente l'efficienza in cucina. Vari test sensoriali sul consumatore condotti a livello europeo hanno validato a pieno la nuova formula: gusto intenso e naturale di patata, valoriz-

zato da una straordinaria croccantezza. A completamento della rinnovata gamma Staycrisp che include già i tagli classici 9/9 e 6/6, McCain ha poi recentemente affiancato il **Staycrisp Bastoncino 9/9 con buccia**, la nuova patatina dall'aspetto naturale e rustico, grazie alla presenza della buccia che risponde alle nuove tendenze legate al ritorno alle origini e alla ricerca di autenticità, con in più l'esclusivo rivestimento invisibile e migliorato. Patatine ogni volta calde, croccanti e gustose "come appena fritte", per garantire una migliore esperienza di consumo in qualsiasi condizione, conservando inalterate tutte le qualità sensoriali, come il sapore pieno e genuino di patata: questa la promessa della nuova Staycrisp di McCain.

McCain Foodservice Italia.

[www.mccainfoodservice.it](http://www.mccainfoodservice.it)

[infofoodservice@mccain.it](mailto:infofoodservice@mccain.it)





Scarica la brochure!  
Scopri la gamma completa.



Our Chef Solutions

STAYCRISP 9/9  
CON BUCCIA

New

Look NATURALE, extra croccantezza!



Grazie allo **speciale rivestimento**,  
patatine sempre calde, croccanti e gustose,  
come appena fatte, dal primo all'ultimo morso.

Nuova formula migliorata, adatta per **take away** e cottura al **forno**.

EXTRA  
CROCCANTEZZA

TENUTA  
ECCEZIONALE

LUNGA DURATA



# E FACILE DIRE "FRUMENTO", MA CHE FRUMENTO È?

LA STORIA DELLA PIZZA

-8-



di GIAMPAOLO BONATU

**L** mese scorso abbiamo iniziato ad affrontare un argomento molto più complesso di quanto sembri, perché è davvero facile dire "frumento", parola da tutti conosciuta e ripetuta, ma se poi si vuole davvero capire quanti tipi di grano copre questo termine si resta molto colpiti. Fino all'anno 1000, ad esempio, il frumento era chiamato "grano" e con questo termine si intendevano molte tipologie cerealicole. Pian piano, a cominciare dalle regioni del Nord Italia, il vecchio termine "grano" è stato sostituito da quelli di "frumento" e "biada". Tuttavia, ancora per diversi secoli, impera il termine "grano", da cui "granaglie", "mercante di grani", "mercato del grano", dove la parola "grano" poteva sì significare anche "frumento", ma indicava soprattutto cereali in genere. Questo capitolo della nostra storia della pizza può essere considerato come una sosta per riflettere meglio sulla materia prima alla base delle nostre pizze, ed è un invito agli operatori del settore a rivedere certi pregiudizi che accompagnano le più diffuse informazioni sui frumenti attualmente coltivati in Italia e nel mondo.



Molino Piantoni presenta:

## La SenzaGlutine

Mix ad uso professionale



Per chi ha specifiche esigenze alimentari abbiamo realizzato una nuova miscela senza glutine in formato da 1 kg in due varianti:

- **Pizza Pizzas, Focaccia Doli**
- **Pizza Crust**

Non rinunciate a offrire prodotti di qualità a chi ti chiede cibi gluten free  
Scegli La Senza Glutine di Molino Piantoni!



Molino Piantoni S.a.s.  
di Michelangelo Piantoni & C.

Via Cologne, 19 - 25032 Chiari (BS)  
Tel. +39 030 711001

[commerciale@molinopiantoni.it](mailto:commerciale@molinopiantoni.it)  
[www.molinopiantoni.it](http://www.molinopiantoni.it)





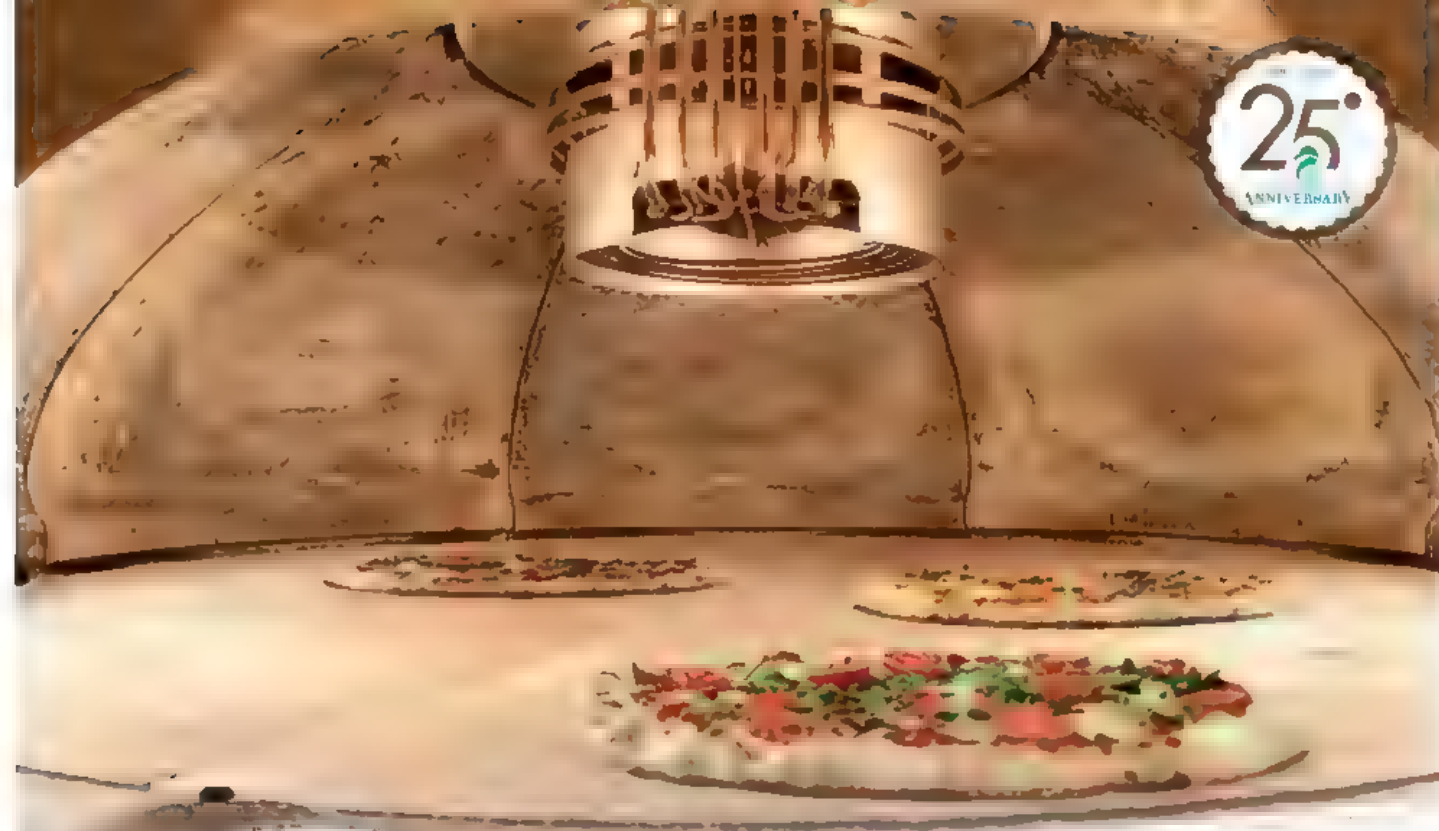
# LA CRISI DEL FRUMENTO

Abbiamo tutti imparato fin dalle scuole elementari che i Romani acquistavano e importavano enormi carichi di frumento, trasportandolo con le navi dalla Sicilia, dall'Egitto e da altre parti del Nord Africa e del Vicino Oriente e sappiamo pure che parte di quelle importazioni accompagnarono le legioni romane da Roma alla conquista prima dell'Italia centro meridionale, poi, dal II secolo prima di Cristo del Nord Italia, al di là del fiume Po e, nei secoli successivi, in tutta Europa. E poiché quel frumento arrivava da varie parti - Egitto, Nord Africa, Asia Minore, Sicilia - quello trasportato dalle legioni e poi seminato nelle terre conquistate non era tutto uguale ma di diverse varietà.

Se nei primi secoli dell'era moderna in Italia, Francia e Spagna si diffuse il frumento portato dai Romani, questa situazione andò decisamente mutando a partire dal III secolo d.C. quando, come scrive Massimo Montanari "si cominciarono a preferire grani di qualità inferiore ma di più tenace resistenza e di resa più sicura: segale, orzo, avena, farro, spelta, miglio, panico, sorgo". Ebbe inizio allora la crisi del frumento e sarà necessario arrivare al XIV secolo, in pieno 1300, per ritrovare il frumento la cui farina era riservata solo alle famiglie più ricche.







PASTALINE  
E100

ARROTONDATRICE  
DOUGH ROUNDER  
KALI

GOTTO  
D45

## PASTALINE E100

Pastaline E100 ti permette di cuocere con facilità pizze, sia piccole che grandi, su pietra naturale che esalta la cottura e permette di riscoprire profumi e gusti della nostra tradizione.

### E100

Pastaline E100 allows you to easily bake small or large pizza's on a natural stone ensuring amazing results. Enhancing traditional aroma and flavours

## ARROTONDATRICE KALI

Arrotondatrice KALI e risolvi in modo naturale il tuo quotidiano faticoso lavoro nella preparazione degli impasti

### DOUGH ROUNDER KALI

Kali facilitates in a natural way the hard Work of preparing your dough

# PASTALINE

LOOKS TO THE FUTURE

Saremo presenti al



siamo presenti  
al padiglione D5  
STAND N30 - P21





## VARIETÀ MEDIOEVALI DI FRUMENTO

Alfio Cortonesi, autore d'un saggio intitolato "I cereali nell'Italia del tardo Medioevo" (1997), cita alcune varietà commerciate nel XIV secolo a Firenze, con ciò confermando quanto abbiamo scritto poco sopra e cioè che i Romani avevano diffuso in Italia e in Europa diverse varietà di frumento, poiché diverse erano i luoghi di produzione e di acquisto.

E ci piace qui ricordare, con una brevissima descrizione, alcuni di questi antichi frumenti, commercianti sulla piazza di Firenze, allora uno degli snodi più importanti per le attività commerciali.

**"Calvello"**, citato da diversi autori del tempo, era un grano tenero così denominato perché "calvo", cioè privo di reste, ritenuto il migliore per la panificazione e la sua farina era chiamata "fine farina".

**"Grosso"**, non è dato sapere le caratteristiche di questo frumento antico.

**"Comunale"**, era così chiamato il frumento - grano tenero - prodotto attorno a Firenze, quindi un frumento locale, considerato di poco pregio.

**"Rocella"** detto anche **"Maiorca"**, grano tenero di provenienza siciliana, probabilmente arrivato in Sicilia dalle Baleari, considerato molto buono ma col difetto di deteriorarsi velocemente.

C'erano inoltre i grani duri, di provenienza siciliana:

**"Siciliano"**, molto adatto per confezionare la pasta.

**"Forte"**, come chiarisce il nome dava una farina molto forte, anche questa ottima per la pasta.

**"Tumminia"** (oggi Timilia), ottimo grano duro siciliano, ancor oggi coltivato e del quale questa rivista ha già scritto a proposito dei grani antichi ancor presenti in Italia.

Oltre a questi grani riportati da documenti riguardanti il mercato di Firenze nel XIV secolo, in Italia c'erano allora altre varietà di frumento, coltivate da secoli e, a titolo di esempio, ricordiamo

**"Khorasan"**, il **"Triticum turanicum"** o grano turanico, originario delle alture dell'Anatolia (attuale Turchia) e coltivato da almeno duemila anni in Puglia, felicemente rilanciato in tempi moderni (grazie anche alla forte promozione di un'azienda americana, che lo commercializza col nome kamut) è oggi utilizzato per pane, pasta, pizza e dolci.

**"Saragolla"**: tra la Lucania, il Sannio e l'Abruzzo si coltiva ancora un'antica varietà spesso assimilata al khorasan, un tipo di frumento a basso contenuto di glutine e ricco di antiossidanti e proteine, anche questo felicemente riscoperto e in espansione.

Concludo ricordando il grano tenero **"Gentil Rosso"**, che è una varietà di grano antico molto pregiato, originaria della Toscana.

PERCHÉ ABBIAMO COMPIUTO QUESTA  
LUNGA SEPPUR VELOCE CARRELLATA  
FRA LE VARIETÀ DI GRANO?

Credo sia fondamentale che chi usa le farine sappia da quali frumenti derivano, l'origine di quelle varietà, i luoghi e le tecniche di coltivazione, poiché oggi chi entra in una panetteria e in una pizzeria ha diritto di sapere l'origine delle materie prime con cui è stato fatto il pane che acquista e la pizza che sta per mangiare.



ACCORDO  
DI FILIERA  
IL GRANO D'ITALIA  
CONSORZIO AGRARIO  
DI LATINA  
CAMPO CAPUTO

Incantesimo napoletano.



## Ancora e solo dal grano.

**Pochi sanno** che una buona miscela di grano dà vita ad una magica armonia tra la farina e le mani del maestro impastatore, cultore della tradizione napoletana. Ottenere un piccolissimo, perfetto granello di farina necessita di una grande attività. Il grano è selezionato con la massima cura partita per partita, con specifiche analisi di laboratorio. È **macinato lentamente** per lasciare infatti glutine, amido e gusto. **Senza additivi** lavorato seguendo un diagramma specifico. Il segreto c'è, non si vede, ma si gusta al primo assaggio.

[www.molino-caputo.it](http://www.molino-caputo.it) trova molino caputo su



Il mulino di Napoli





# Caseus Veneti, formaggi in festa

Una manifestazione che ha fatto conoscere negli anni l'alta qualità della produzione casearia veneta



DI CATERINA VIANELLO

Abbiamo immaginato il futuro.  
E lo abbiamo fatto diventare realtà.

Nuova serieS.



con l'innovativa tecnologia  
ECO SMARTBAKING, serieS  
consente tempi più rapidi e  
un risparmio energetico  
mai visto fino ad ora in un  
\*forno statico tradizionale

30%



20%

ed in più.

funzione PowerBooster  
funzione carico parziale  
Eco Stand-by  
display a colori TFT  
doppio timer di cottura  
ingresso dati USB  
funzione pulizia



Numero Verde Gratuito

**800 975802**

morettiforni.com  
info@morettiforni.com



**A** compiuto 12 anni lo scorso autunno, affermandosi come uno degli appuntamenti gastronomici più significativi del Veneto, oltre che – per numeri e presenze – d'Italia. Stiamo parlando di Caseus Veneti, il Concorso regionale dedicato ai formaggi del Veneto, nato nel 2005 per premiare le eccellenze casearie del territorio e assegnare il giusto riconoscimento a casari, malgari e produttori del comparto. La manifestazione è patrocinata e sostenuta dalla Regione del Veneto e dal Consorzio di Tutela Grana Padano Dop, insieme ai consorzi Asiago Dop, Montasio, Monte Veronese, Casatella Trevigiana, Provolone Valpadana, formaggio Piave, tanti sono infatti i prodotti veneti a marchio (Dop ed Stg) accanto a quelli che, pur non



potendo vantare un riconoscimento ministeriale, raccontano l'esperienza, la laboriosità, la tradizione e la creatività di produttori capaci di trasformare il latte in decine di varietà di formaggi. Nel corso degli anni Caseus Veneti è cresciuta in modo notevole: dai 50 formaggi presenti nel 2005 – alla 1ª edizione – ai 400 del 2016, confermando un trend di crescita costante dell'intero settore lattiero caseario.

**N**el corso degli anni **Caseus Veneti** è cresciuta in modo notevole: dai 50 formaggi presenti nel 2005 – alla 1ª edizione – ai 400 del 2016



# LA NATURALE ALTERNATIVA

BAREA PRESENTA  
**KHOBA<sup>®</sup>**  
LA FARINA DI  
GRANO KHORASAN  
DA AGRICOLTURA  
BIOLOGICA

KHORASAN,  
UN GRANO ANTICO  
COLTIVATO COME  
FACEVANO GLI ANTICHI:  
NATURALMENTE.



**Barea**  
**KHOBA**  
**KHORASAN**  
ANTICO COME LA NATURA



**TUTTOFOOD**  
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION  
FIERA MILANO MAY 8 - 11 MAGGIO 2017

*Visitateci - Visit us*

PAD/HALL 7

STAND T1-T5



**Barea**  
**KHOBA**  
**KHORASAN**  
ANTICO COME LA NATURA



La regione conta infatti 160mila aziende agricole che rappresentano 6 miliardi di PIL, oltre 3.000 allevamenti di bovine che producono il 10% del latte italiano (1,13 milioni di tonnellate nel 2015 per un valore alla produzione di 416 milioni di €) e ben 171 industrie con oltre 3 000 occupati e un fatturato stimabile in oltre 1 miliardo di euro l'anno. Al tro primato ineguagliato del Veneto è quello della trasformazione, alla quale va il 90% del suo latte (quasi il 70% in formaggi DOP).

Se i numeri raccontano indubbiamente un percorso in ascesa, il valore della manife-

stazione è ancora più evidente se si guarda alle ricadute economiche che implica un premio conseguito a Caseus, trasformandosi in un'occasione di visibilità per produttori e casari che possono far conoscere i propri formaggi a consumatori curiosi e attenti. Il premio infatti è anche un'occasione per assaggiare formaggi difficilmente reperibili o eccellenze di nicchia, oppure, più semplicemente per approfondire la conoscenza di Dop ed Stg di cui il consumatore conosce solo parzialmente la storia: ecco allora il senso di laboratori, spazi espositivi e stand per l'acquisto, che diventano altrettante occasioni per far sì che l'assaggio non si esaurisca nel momento della manifestazione, ma possa continuare a casa, allargando così gusti e conoscenza.



La regione conta  
160mila aziende  
agricole che rappresentano  
**6 miliardi di PIL**

6400168417

# TUTTOFOOD

MILANO WORLD FOOD EXHIBITION



**WEEK & FOOD**

4-11 Maggio 2017

**80.000 buyer qualificati** attesi da tutto il mondo

**Retailer italiani ed internazionali** presenti in fiera

**Numerosi eventi in città**

**TUTTOFOOD** è questo e molto di più, è la più grande fiera internazionale in Italia nel settore agro-alimentare

## FEEDING THE WORLD, ENJOYING YOUR BUSINESS

### FIERA MILANO 8-11 MAGGIO 2017

info@tuttofood.it  
buyers.project@tuttofood.it

www.tuttofood.it



In concomitanza con

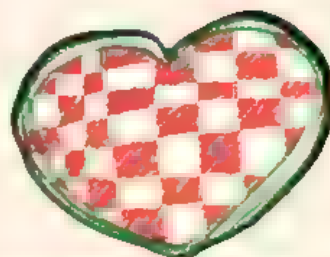
**FRUIT VEG**  
INNOVATION

**ITA**  
ITALIAN TRADE ASSOCIATION  
2017  
2017  
2017





Conoscere il formaggio, inoltre, non è semplicemente un'esperienza gastronomica, ma diventa esperienza culturale. Caseus Veneti infatti è stata ospitata nel corso degli anni in sedi diverse, rappresentate da altrettante eccellenze - questa volta architettoniche - regionali: Villa Contarini a Piazzola sul Brenta, Castello Colleoni a Thiene, Villa Farsetti a Santa Maria di Sala e Villa Emo a Fanzolo di Veduggio sono diventate palcoscenici di gusto che hanno saputo accompagnare al valore culturale del cibo quello artistico e geografico rappresentato dal patrimonio delle ville venete.


**CORE & PIZZA**

## IL TRONCHETTO DI FAGGIO CHE PIACE AL TUO FORNO

I tronchetti Core & Pizza sono tutti certificati per la cottura di alimenti.

**PROVALO SUBITO**

**CORE & PIZZA**
**TRONCHETTO CLASSICO**

I vero tronchetto di faggio


**CORE & PIZZA**
**TRONCHETTO CON IL FORO**

più durata, più calore, più brace

**PIÙ IGIENE**
**PIÙ ORDINE**
**PIÙ RENDIMENTO**
**PIÙ RISPARMIO**

**CARBON-TAX**  
conforme

**H.A.C.C.P.**  
conforme

Puoi ricevere il prodotto direttamente a tuo locale, contattaci.

**FAMILIAS**

Famias srl - Ravenna

Tel. 0544 553153 - 335 5344124

[www.famiasrl.it](http://www.famiasrl.it)

[commerciale@famiasrl.com](mailto:commerciale@famiasrl.com)

MOSTRA D'OLTREMARE



**ticket**

**SQUISITO  
EVENTI**

# Tutt Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

STAND | SEMINARI | PROVE DI ABILITÀ  
MUSEO DELLA PIZZA

**NAPOLI**  
**22>24**  
**MAGGIO**  
**2017**

**MOSTRA D'OLTREMARE**  
INGRESSO PIAZZALE TECCHIO

ORARI: **10.00 > 19.00**

IN CONTEMPORANEA



**CORSO PER A.P.P.**

**INGRESSO GRATUITO  
RISERVATO  
AGLI OPERATORI  
DEL SETTORE**

INFO: +39 081 19173674  
[www.tuttopizzaexpo.com](http://www.tuttopizzaexpo.com)

main sponsor



# Vinitaly 2017: la “prima” di Pizza e Pasta Italiana e della Scuola Italiana Pizzaioli



DI PATRIZIO CARNERI



**S**i è concluso lo scorso 12 aprile il salone internazionale Vinitaly, giunto quest'anno alla sua 51esima edizione. La manifestazione ha chiuso con 128mila presenze da 142 nazioni, oltre 30mila i top buyer stranieri (+8% rispetto all'anno scorso) in particolare da Stati Uniti (+6%), Germania (+3%), Regno Unito (+4%), Cina (+12%), Russia (+42%), Giappone (+2%), Paesi del Nord Europa (+2%), Olanda e Belgio (+6%) e Brasile (+29%). Debuttero buyer da Panama e Senegal. A Verona per quattro giorni presenti 4.270 aziende espositrici da 30 paesi, aumentate nel complesso del 4%, in particolare quelle estere, del 74%.



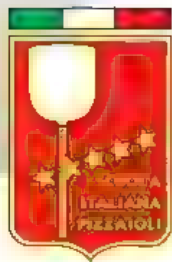


# in Milano



Equipment, Coffee and Food  
40<sup>th</sup> International Hospitality Exhibition  
October 20-24, 2017 fieramilano




**SOL&AGRIFOOD**

TASTE OF BUSINESS

La Scuola Italiana Pizzaioli era presente all'interno del salone Sol&agrifood con l'arena della pizza, ed ha proposto un ampio programma di showcooking e degustazioni, con gli Istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli, Michele Croccia, Roberto De Santis, Angelo Silvestrini e Giorgio Sabbatini. Promuovere il buon cibo, la qualità del Made in Italy ed educare i visitatori ad un consumo intelligente, sono stati gli obiettivi della pizza arena, all'interno della quale erano presenti alcune delle più rappresentative realtà produttive del mondo pizza. Da Molino Agugiaro e Figna, con la linea di farine per pizza "5 Stagioni", a Cirio che ha fornito il pomodoro e le polpe l'arena della pizza, da Mozzarella, marchio campano per la mozzarella - che ha ottenuto il prestigioso premio Golosario per le eccellenze alimentari - a Dr Zanolli, per i forni e le attrezzature per la pizza e la panificazione, la "prima volta" della Scuola Italiana Pizzaioli a Vinitaly è stata accolta con entusiasmo e curiosità dai visitatori.



DA SINISTRA

Michele Croccia, Marisa Cammarano, Roberto De Santis e Angelo Silvestrini  
Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana  
Pizzaioli presenti a Sol&Agrifood

Non solo pizza, durante la prima giornata dell'arena della pizza, la dott.ssa Marisa Cammarano ha tenuto un'efficace lezione su come riconoscere e degustare gli oli con pochi e semplici gesti, offrendo al pubblico l'opportunità di comprendere e capire quali siano le reali eccellenze del nostro territorio.



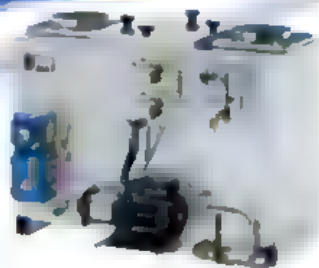
Per respirare  
un futuro migliore



Smoki Maxi



Smoki



Smoki Junior



Maxi Grill



Unique in North America  
complying with cULus  
standards



Our products comply with  
CE standards

## POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE MACCHINE, SOPRALLUOGHI E PREVENTIVI GRATUITI

- Abbattitori di grassi e fuliggine per forni a legna e griglie a legna e carbone.
- Impianti abbattimento odori a secco e ad acqua.
- Aspirazione e cappe per grandi cucine
- Aspiratori per alte temperature
- Servizio di video ispezione canne fumarie
- Vendita ed installazione canne fumarie





IN FOTO

Roberto De Santis davanti al pubblico di Vinitaly e Sol&Agrifood

Lunedì invece spazio al più classico degli abbinamenti, pizze e birre, 3 proposte offerte dalla Scuola Italiana Pizzaioli, con 3 abbinamenti differenti di birre - quest'ultime proposte da Baladin -, per conoscere e apprezzare i sapori e le eccellenze enogastronomiche presenti all'interno di Sol&Agrifood, il giorno successivo sono state proposte due pizze a 4 mani, preparate dallo chef Roberto De Santis e da Angelo Silvestrini, una interessante rivisitazione della pizza margherita, e una seconda proposta "alla veneta", con sapori a base di radicchio e salumi. L'abbinamento con il vino Chiaretto offerto dal Consorzio di Tutela del Bardolino, ha dato modo ai visitatori della pizza arena di capire e conoscere quali siano le caratteristiche di questo importante Rose' del Lago di Garda.



IN FOTO

Un dettaglio della Margherita rivisitata, una delle pizze proposte a Vinitaly

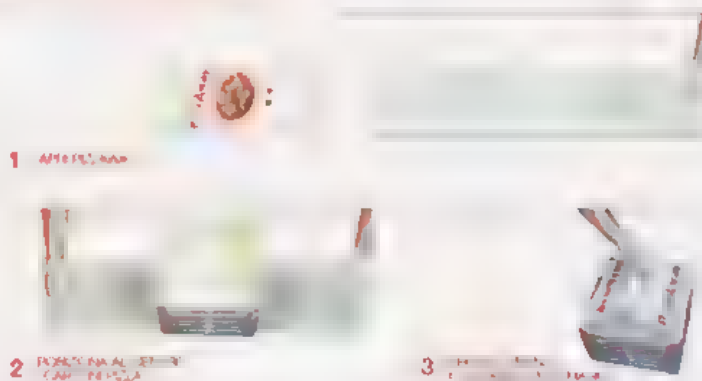
La giornata di chiusura della Pizza Arena ha visto il confronto la pizza preparata con il metodo napoletano da Michele Crocchia e la pizza margherita servita invece da Angelo Silvestrini: due proposte con gli stessi ingredienti ma con risultati diversi e assolutamente golosi. La rivista Pizza e Pasta Italiana ha registrato un crescente interesse sulla pizza, interesse che all'interno del contesto di Vinitaly ha trovato una degna ed importante cornice internazionale.

# pizzAway®

IL MODO PIÙ  
COMODO  
DI PORTARE  
LA PIZZA



FACILE DA USARE



Provala anche tu... telefona al **0832.931184**  
oppure E mail: **info@newplast.eu**

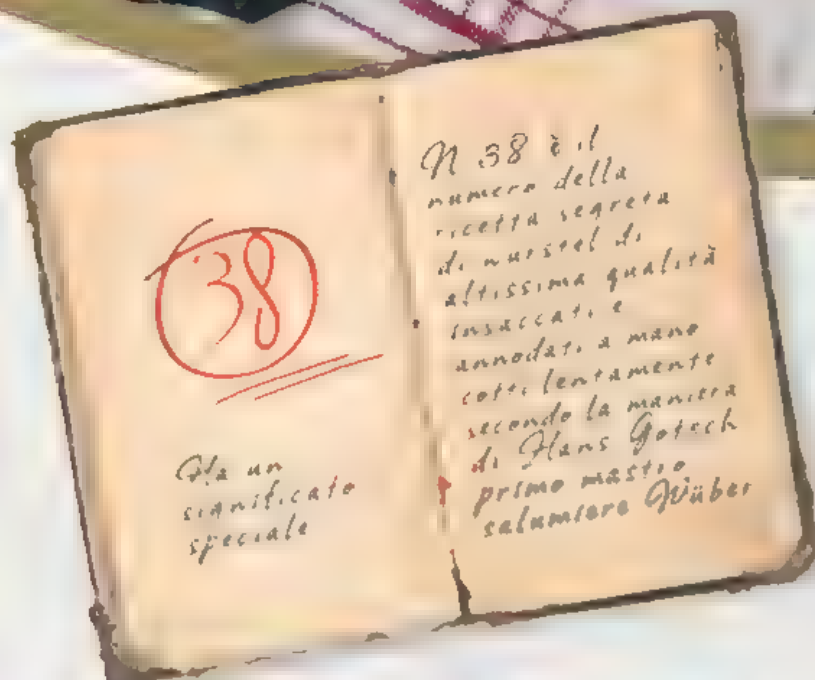
È MODELLO E MARCHIO REGISTRATO DI



73043 Copertino (LE) Italy  
Zona Industriale  
tel. +39 0832 931184  
fax +39 0832 935458  
www.newplast.eu



**DI 38,  
CE N'È UNO:  
IL MIGLIOR  
WÜBER  
DI SEMPRE.**





DI CATERINA ORLANDI

# **GRAZIANO BERTUZZO, THE BEST OF THE WORLD**

ALL'INTERNATIONAL PIZZA EXPO

DI LAS VEGAS TRIONFA

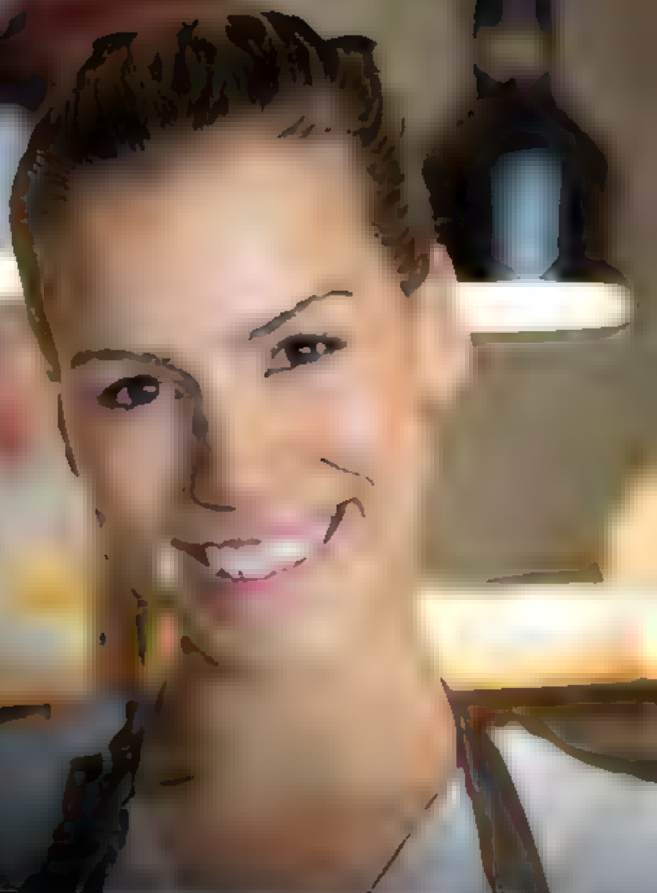
**L'ITALIA E  
LA SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI**

---



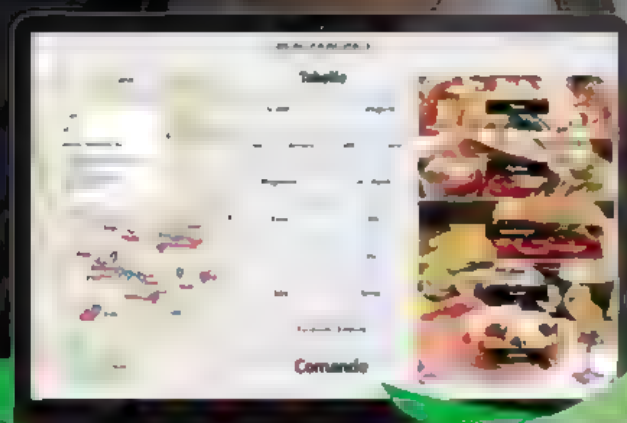
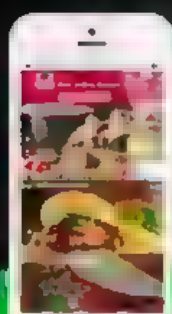
**STRAORDINARIA  
CRESCITA  
DELLA RISTORAZIONE  
ON LINE**

**A DOMICILIO  
IN ITALIA.**



**DIVENTA PROTAGONISTA  
DEL NUOVO MERCATO**

Utilizza la nostra  
applicazione innovativa  
per la gestione asporto  
e **domicilio telefonico**  
integrata con gli **ordini  
on line** da App Mobile.



**QUALITÀ E SERVIZIO CON**

**UN CLICK**

La gestione comanda asporto e domicilio integrata con l'App Mobile per la ricezione degli ordini on line, permette in tempo reale l'accettazione dell'ordine che si inserisce in automatico nel gestionale.

Il principale vantaggio è quello di ridurre i tempi di inserimento comanda in quanto non occorre registrare manualmente l'ordine proveniente da internet.

Questa integrazione evita attese telefoniche, errori di incomprensione e contestazioni da parte della clientela, permettendo di guadagnare tempo e denaro.



**Chiama ora!**

**0521 671741 TI ASPETTIAMO ONLINE!**



**Info@ristoparma.it**

**[www.liranet.it/software-asporto-domicilio.html](http://www.liranet.it/software-asporto-domicilio.html)**



## INTIL PIZZA EXPO LAS VEGAS

**G**raziano Bertuzzo, lo storico professionista della pizza, patron, della pizzeria Brian di Eraclea (VE) e direttore tecnico di Scuola Italiana Pizzaioli da quasi trent'anni, è risultato il vincitore del Best The Best al "Las Vegas Pizza Show". In quell'occasione Graziano Bertuzzo è risultato primo tra i 4 migliori pizzaioli d'ogni continente scelti per la gara più importante dell'evento nordamericano. La competizione Best the Best è molto emozionante, e al "campino" in gara viene richiesto di portare il proprio impasto e gli ingredienti della farcitura restano segreti fino allo scoccare dell'inizio della gara, con la regola che vengano utilizzati 3 ingredienti comuni a tutti: arance rosse, sciroppo di pino mugo e pancetta. Sul tavolo di ingredienti comuni i concorrenti ne avevano a disposizione molti altri, dalle verdure, alla carne al pesce

*Graziano Bertuzzo  
ha scelto di farcire  
il suo impasto con  
**chevice** di gamberoni  
marinati agli agrumi  
e pino mugo, adagiati*

*su **fiori** di  
zucchine freschi  
con asparagi  
freschi marinati e  
**granella** di frutta  
secca e pancetta  
croccante.*



L'impasto realizzato con grande perizia dal campione italiano è stato di tipo indiretto con metodo biga, senza lievito, partendo dalla fermentazione spontanea della frutta, e con aggiunta di farina di riso venere, così da abbassare il valore di glutine dell'impasto per altro già molto leggero e friabile vista la grande quantità di acqua.

Una giuria di esperti ha valutato tutte le pizze proposte decretando in modo unanime la vittoria alla Venere Nera, di Bertuzzo ed è una vittoria che completa la lunga serie di trionfi del maestro veneziano, che lavora nel mondo della pizza che da ben 40 anni, assieme alla sua famiglia.



IN ALTO

Tony Gemignani di fronte al pubblico del Las Vegas Pizza Show

A SINISTRA

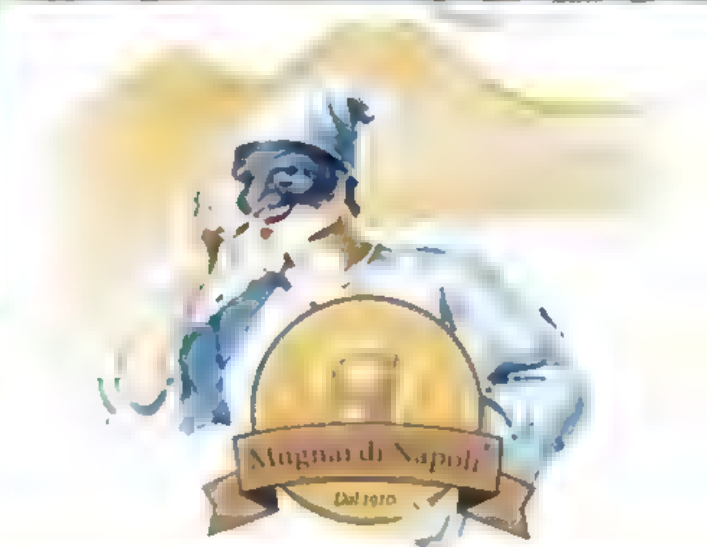
Giuseppe Manco 1° classificato per la pizza in teglia

# San Felice

Da 4 generazioni  
la Farina per la  
*Pizza Made in Napoli*



Vieni sulla nostra pagina Facebook  
**mugnaidinapoli**  
e contattaci per effettuare un test dei nostri prodotti.



**Mugnai di Napoli srl**  
per info [mugnaidinapoli.com](http://mugnaidinapoli.com) [info@mugnaidinapoli.com](mailto:info@mugnaidinapoli.com) +39 081 512 54 52  
Seguici su  



## INTIL PIZZA EXPO LAS VEGAS

# L'INTIL PIZZA EXPO DI LAS VEGAS

**L'**Intil Pizza Expo di Las Vegas ha acceso i suoi motori nel lontano 1985, edizione alla quale Graziano Bertuzzo ha partecipato. Quest'anno la manifestazione di Las Vegas ha visto quasi 7000 presenze e 470 aziende per una fiera B2B, quindi dedicata al food service. All'interno dell'evento ci sono state diverse manifestazioni, tra le quali diverse di culinaria che di abilità. Numerosi i seminari tenuti da esperti. Quest'anno anche Graziano Bertuzzo assieme a Tony Gemignani hanno creato uno straordinario momento di grande interesse: due campioni di due continenti che mettono a confronto note e ricette sulla pizza in pala, la tradizionale pizza romana che attualmente sta aven-



**IN FOTO**  
Giulio Scappaticci  
7° classificato  
international region

**IN ALTO**  
Giuseppe Carciotto  
vincitore categoria  
internazionale

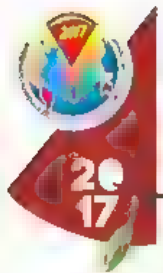


do un grande successo in tutto il mondo. Più di 300 partecipanti al seminario e un bellissimo momento finale con domande e risposte da parte del pubblico. Degni di nota i tantissimi produttori italiani, molti dal nord al sud dell'Italia ed ancora polpe, mozzarelle, olio extravergine di oliva, e attrezzature come forni, impastatrici ed altro.

## ED ECCO, IN SINTESI TUTTI I VINCITORI 2017

### TRADITIONAL DIVISION REGIONAL WINNERS:

Northeast: Nicholas Fink, Caliente Pizza & Drafthouse, Pittsburgh, PA  
Southeast: Brian Hall, Boombozz Pizza & Taphouse, Louisville, KY  
Midwest: Joey Neidel, Tusconos, Buckner, MO  
Northwest: Sean Dempsey, Dempsey's Brewery Pub & Restaurant, Watertown, SD  
Southwest: Kim Duncan, Forghedabout t Pizza, Deming, NM  
International: Luciano Carciotto, Pizzeria 7+, Italy



**SPONSOR DEL  
CAMPIONATO  
MONDIALE  
DELLA**

*pizza*

PARMA 8-9-10 MAGGIO 2017

**Ventidue**

Tovagliato Monouso

**BIO**  
PRODUCI

*Il tovagliato a zero impatto ambientale*

VENTIDUE S.r.l.

Via Mars G. Bobolin 13 35024 Bovolenta (PD) Italy IT +39 049 5855295 DE +49 (0) 178 2006891 A +43 (0) 664 4517157

info@ventiduegroup.com - ventiduegroup.com

## INTIL PIZZA EXPO LAS VEGAS

<b>TRADITIONAL DIVISION FINALS:</b>	<b>1st</b> Luciano Carciotto, Pizzeria 7+, Italy <b>2nd</b> Kelsey Jones, Newcastle Pizzeria, Newcastle, CA <b>3rd</b> Joey Neidel, Tusconos, Buckner, MO
<b>NON TRADITIONAL DIVISION REGIONAL WINNERS:</b>	Northeast: Eric Von Hansen, Caliente P izza & Drafthouse, Pittsburgh, PA Southeast: Jane Mines, Nimas Pizza & More, Gassville, AR Midwest: Alex Garcia, Flo's, Grand Rapids, MI Northwest: Ed Barbeau, Pisano's Woodfired, Bend, OR Southwest: Constantino Anezinos, Zorbas, San Francisco International: Giulio Scappaticci, La Cortiglia, Italy
<b>NON TRADITIONAL DIVISION FINALS</b>	<b>1st</b> Lars Smith, State of Mind Public House & Pizzeria, Los Altos, CA <b>2nd</b> Jane Mines, Nimas Pizza & More, Gassville, AR <b>3rd</b> Constantino Anezinos, Zorbas, San Francisco
<b>PAN DIVISION WINNERS</b>	<b>1st</b> Giuseppe Manco, Prova Pizza Bar, New York City <b>2nd</b> Leonardo Rago, Panino's, Evanston, IL <b>3rd</b> Chris Decker, Metro Pizza, Las Vegas, NV
<b>PIZZA NAPOLETANA DIVISION WINNERS</b>	<b>1st:</b> Giovanni Landi, Pizzeria Vanin, Italy <b>2nd</b> Vito Iacopelli, Prova Pizzeria, West Hollywood, CA <b>3rd</b> Kyle Garland, Touch of Italy II, Rehoboth Beach, DE
<b>GLUTEN FREE DIVISION WINNERS</b>	<b>1st</b> Issam Ha awi, Upper Crust Pizza, North Olmsted, OH <b>2nd</b> Vince Rotolo, Evel Pie, Las Vegas, NV <b>3rd</b> Andrea Cozzolino, Zero95 Pizza Restaurant, Australia

2017 BEST OF THE BEST CHAMPION: **GRAZIANO BERTUZZO**, ITALY

2017 PIZZA MAKER OF THE YEAR: **LUCIANO CARCIOTTO**, PIZZERIA 7+, ITALY





Rispo Vi aspetta a:

Padiglione 3 - Stand N07-N09

Bocconcini panati di  
di bufala campana DOP<sup>®</sup>



*Facile chiamarla mezzarellina.*

**HOTELEX  
SHANGHAI**

# Hotelex Shanghai

## UNO SGUARDO SULLA PIZZA ITALIANA



IN FOTO  
la Scuola italiana  
Pizzaioli a Hotelex-  
Shanghai, a lezione  
di Pizzaioli

DI DAVID MANDOLIN

**D**al 20 al 31 Pizza e Pasta Italiana ha partecipato attivamente con uno stand di 150 mq alla fiera Hotelex di Shanghai, una delle due fiere più importanti dedicate alla ristorazione nell'enorme mercato cinese e del sud est asiatico.

Durante Hotelex c'è stata la terza edizione del Pizza World Championship - China Division, selezionando il miglior pizzaiolo cinese che si cimenterà a Parma durante il 26° Campionato Mondiale della Pizza e da queste colonne desideriamo ringraziare gli organizzatori di Ubm, con cui abbiamo lavorato fattivamente per la buona riuscita degli eventi in calendario, nonché Invernizzi Group, l'esclusivista italiano per Hotelex. In collaborazione con i Master Istruttori di Scuola Italiana Pizzaioli Angelo Silvestrini e Fabio Sebastiani è stato

realizzato un nutrito programma di lezioni e degustazioni di pizza italiana con prodotti rigorosamente made in Italy per il pubblico cinese professionale, che ancora una volta si è dimostrato interessatissimo al prodotto ed al know how italiano.

Shanghai, una delle capitali mondiali del business e gigante da 22 milioni di abitanti è già di per sé una grandissima opportunità per i produttori italiani, siano essi di tecnologia che alimentari, gli ostacoli da superare non sono certamente pochi, tra leggi, lingua, diversità culturali (che si riflettono poi nel modo di lavorare) ma l'apertura mentale e la ricettività per il Made in Italy da parte di business man cinesi c'è ed è concreta.

# RISOLI'

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



## NON SOLO PIZZA



ANTIADERENTE  
TRIPLO STRATO

ALLUMINIO FUSO  
AD ALTO SPESSORE  
10MM

COTTURA SANA  
SENZA GRASSI  
E PIZZA  
CROCCANTE  
IN TAVOLA

IDEALE PER FORNO, VA SU FUOCO,  
PIASTRA ELETTRICA E IN TAVOLA





## HOTELEX SHANGHAI

Pizza e Pasta italiana e  
gli istruttori della Scuola  
Italiana Pizzaioli  
Fabio Sebastiani e  
Angelo Silvestrini



I partner nonché sponsor tecnici dell'evento erano aziende molto prestigiose e che hanno fatto della qualità una mission aziendale: Le 5 Stagioni, Greci Industria Alimentare, Casale Food, Pizza Master e Gimetal, assieme a loro i nostri pizzaioli sono riusciti a fornire assaggi di vera pizza italiana con farciture di qualità e abbinamenti ricercati, fornendo chiavi di lettura ad un pubblico che sta cominciando ora a capire ed apprezzare la pizza italiana.

## Scuola Italiana Pizzaioli

Scuola Italiana Pizzaioli, grazie al partner Aurora Ltd ha aperto da circa un anno due sedi operative a Pechino - la capitale politica - ed a Shanghai, quella economica. Siamo tra i primi e ne siamo orgogliosi, valorizzare la filiera italiana della pizza in un continente enorme e che conosce ancora poco il

prodotto pizza è una missione molto impegnativa e sicuramente di prospettiva. Serviranno diversi anni e l'aiuto di tutti i soggetti (privati ed istituzionali) operanti in Cina per poter iniziare a combattere lo strapotere delle catene americane, che sono presenti in Cina in forze già da diversi anni.



Greci ProntoFresco e 5 Stagioni, partner  
immancabili di Pizza e Pasta Italiana nelle  
più importanti vetrine internazionali

## La Gara

Quindici concorrenti e 1 solo vincitore, che ha vinto il viaggio verso Parma per partecipare al Campionato Mondiale della Pizza 2017: Mr Liu Ya Qui, che lavora presso il Florentia Village di Pudong e che ha presentato una pizza con il roastbeef apprezzata da tutta la giuria.

Ed è stata una giuria d'eccezione che ha onorato questa Rivista e la Scuola Italiana Pizzaioli, organizzatrice della gara, con la propria partecipazione. Daniele Salvo (Bottega di Shanghai), Aniello Turco (Chef de cuisine del Mio Restaurant di Shanghai), Mr Raheem Mohamed (Product development per Pizza express China), Leonardo De Monte (Pastry chef).

Il calore giusto per una pizza unica  
since 1960

**MAM**

# FORNI PER PIZZERIA A LEGNA, GAS E ROTANTI



PRODOTTO ITALIANO TECNOLOGIA ITALIANA GUSTO ITALIANO

Anno dopo anno sviluppiamo i nostri prodotti con passione e attenzione.  
Garantiamo prodotti di qualità all'avanguardia e innovativi che permettono di restare al passo  
con un mercato sempre più concorrenziale.



NEW  
NAPOLI



**WWW.MAMFORNI.IT**

M.A.M. snc Via E. Angiolieri, 28-34 41123 Modena (Italy)  
Tel. +39 059 330219 • 330189 Fax +39 059 334521 • [mam@mamforni.it](mailto:mam@mamforni.it)



[info@mamforni.it](mailto:info@mamforni.it)



**HOTELEX  
SHANGHAI**

A DESTRA  
la pizza del vincitore  
e i finalisti



## La Classifica

Nome	Città	Pizza	Punteggi	Classifica
LIU YA QUI	TIAN JIN	BEEF PIZZA	1048	Primo
LI GUO WEI	TIAN JIN	SPECK PIZZA	1029	Secondo
ZHENG BING	AN HUI	SAUSAGE BEAN CURB	959	Terzo
ALEX	SHANGHAI	ITALIAN PIZZA	916	
ZGHANG WEN XIANG	HE FEI	MUSHROOM CRANBERRY PIZZA	910	
XINANLIANG SUN	SHAN DONG	SAUSAGE PIZZA	906	
ZHANF FENG WA	HUBEI WUHAN	A BITE OF ITALIAN PIZZA	900	
ZENG DE LI	HU NAN	SOFT GOLD CABALONE PIZZA	895	
LIU RUI	SHANGHAI	BRESAOLA	861	
YANG JIN QIAO	BEJING	FANTASY	827	
JACOPO CONTIERO	HONG KONG	GORGONZOLA AND APPLE	792	
ZHANG YING JIE'	BEJING	FANTASTIC MARGHERITA	790	
YANG PENG FEI		VEGETABLES-TOMATO	748	
CHENG ZHEN QI	HE BEI	CHEESE AND BAKED EGGPLAT	745	
ZGHANG HUI QUIANG	BEJING	PIZZA OYEO	651	



la  
PIZZA  
è buona  
ed è  
anche  
SANA!

"L'Espresso"

**IL SEGRETO È NELL'IMPASTO  
E NELLA LIEVITAZIONE LUNGA.  
ANZI LUNGHISSIMA.**

Per raggiungere il perfetto equilibrio tra gusto e genuinità basta seguire poche e semplici regole, e scegliere gli ingredienti giusti a partire dalla farina. Le 5 Stagioni seleziona solo le migliori varietà di grano, per offrirti una vasta gamma di prodotti dalle eccellenti caratteristiche reologiche. Perché aiutarti a ottenere, ogni volta, la pizza perfetta è ciò che sappiamo fare meglio.

**#StorieDiFarina**



**FARINA  
DI GRANO  
TIPO "00"**



# *Per non perdersi nella globalizzazione*



di NIVES PIVA





## Non si è mai abbastanza attenti quando si prendono dei prodotti dagli scaffali dei supermercati

Ci sono epoche nelle quali i cambiamenti sono lentissimi - soprattutto in passato - ed altre in cui i cambiamenti di costume, di mentalità, di comportamenti sono velocissimi tanto da farci spesso confondere. E dalla metà del secolo scorso siamo entrati in una accelerata modificazione del modo di vivere come mai era avvenuto in passato.

Se solo si pensa che la coltivazione del pomodoro in Friuli Venezia Giulia ma anche nel Veneto Orientale è iniziata dopo la seconda guerra mondiale, meno di settant'anni fa, si capisce bene quanto fossero lenti in passato i cambiamenti nel modo di vivere.

E come se non bastasse, da qualche decennio siamo entrati in quella fase storica che è chiamata "globalizzazione", come dire che tutto quello che succede nel mondo lo conosciamo in presa diretta, come mai era avvenuto in passato, ma, quel che più conta nel nostro caso, abbiamo ogni giorno a nostra disposizione tutti i prodotti alimentari di origine agricola e/o elaborati e trasformati dall'industria proveniente da ogni angolo del pianeta, anche nei luoghi più impervi e sconosciuti.

In questa nuova realtà, i prodotti delle maggiori industrie alimentari mondiali sono promossi a ogni ora del giorno e della notte con degli impressionanti bombardamenti mediatici: TV, radio, manifesti, stampa, ecc. tanto da convincerci ad acquistarli, innescando due situazioni molto negative:

1 - se siamo sbadati finiremo per acquistare tutti, in ogni parte del mondo, gli stessi prodotti delle multinazionali, perdendo totalmente la nostra identità.

2 - i prodotti tipici di ogni Paese corrono il rischio di andare perduti, dal momento che non possono entrare, non essendo sufficientemente remunerativi, nel meccanismo promozionale delle multinazionali, per cui non troveranno più spazio nei supermercati.



## QUESTIONE DI GUSTO

### Una riflessione

È perfettamente vero che grazie alla globalizzazione stanno diminuendo nel mondo le persone che soffrono la fame e ciò è naturalmente un bene, ma non è certamente un bene se nei prossimi anni potremo acquistare solo i prodotti delle multinazionali, per la scomparsa di quelli che hanno nutrito per secoli e millenni le generazioni passate.

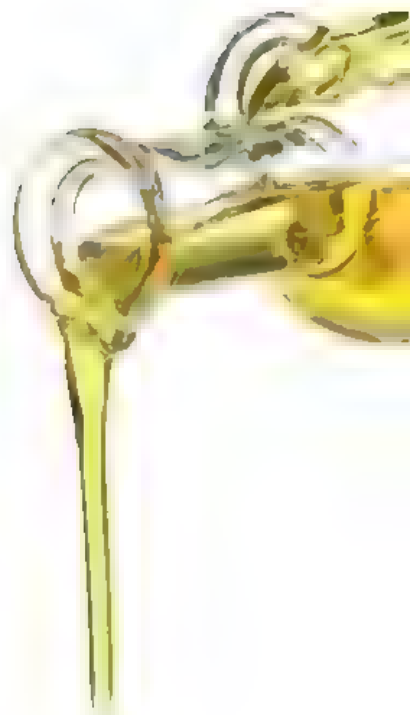
Il processo è già iniziato. Quando nei supermercati italiani si trovano bottiglie con scritto "olio extravergine di oliva" ad un prezzo inferiore ai 4-5 euro è chiaro che una domanda dobbiamo farcela. Ma che olio è?

Le risposte sono due: o è olio extravergine ottenuto da un elaborato chimico spacciato in modo fraudolento per olio extravergine (i riscontri in questo senso sono già molti) oppure è in atto da tempo un'azione forte delle multinazionali - ben note - per far fallire i produttori italiani di vero olio extravergine d'oliva. E se succedesse la stessa cosa per il formaggio?

### Il rimedio

Non è facile combattere contro le multinazionali sarebbe come la guerra di Don Chisciotte contro i mulini a vento: una guerra persa ancor prima di iniziarla. Ma una possibilità ci è data: acquistare per quanto possibile prodotti dell'agroalimentare italiano, confezionati da industrie italiane e non per sciovinismo, ma per avere la miglior garanzia di produzioni sane e buone.

È vero che tutti cerchiamo prodotti sani, buoni, con un corretto rapporto qualità/prezzo e negli scaffali dei supermercati si trovano, anche di provenienza estera. Acquistiamo in modo consapevole questi prodotti, entriamo nei negozi di vicinato, nei pastifici e nei forni artigianali dove siamo sicuri di trovare prodotti eccellenti. Trascuriamo gli altri, i barattoli di cui non riusciamo a leggere quello che è scritto, dati i caratteri quasi invisibili, sapendo che in Italia si produce quasi tutto quello che serve: manca il caffè, ma le nostre torrefazioni sono le migliori - e daremo un forte aiuto ai produttori italiani - lo meritano pienamente - conserveremo così la nostra identità alimentare e gastronomica, collaboreremo a far aumentare i posti di lavoro e daremo, seppur indirettamente, ma concretamente, una mano alla nostra economia.





## solo strumenti perfetti offrono grandi prestazioni

Soluzioni tecnologiche avanzate  
e prestazioni incomparabili  
nella gamma dei forni professionali  
progettati per le esigenze  
della pizzeria moderna.

Dieci modelli con potenza da 6 a 12 kW/h.  
Struttura monoblocco o modulare,  
completamente realizzata in acciaio.  
Dotati di pannello comandi elettronici  
o elettromeccanici per il controllo  
indipendente della temperatura.  
Le resistenze, disposte sul lato superiore  
e inferiore della camera di cottura,  
incorporate in un sistema di coibentazione  
ad elevato indice di isolamento  
garantiscono la diffusione uniforme  
e la conservazione del calore,  
il controllo preciso della cottura,  
una notevole capacità produttiva  
ed il risparmio dei consumi energetici.



# Castelliforni

Forni Macchine Arredamenti e Attrezzature  
per Pizzerie Pasticcerie Tavole Calde  
Impianti Professionali per la Ristorazione

00176 Roma (Italy)  
Via Fortebraccio, 33  
Tel. +39 06.21700173 r.a.  
Fax +39 06.21701341  
[www.castelliforni.it](http://www.castelliforni.it)  
[info@castelliforni.it](mailto:info@castelliforni.it)



Illustrazioni di  
Antonella Manenti

DI ALFONSO DEL FORNO



**Q**uando si pensa alle birre del Regno Unito, dopo aver fatto una rapida panoramica sul mondo delle Ale, di cui abbiamo abbondantemente parlato nella prima parte, inevitabilmente si comincia a pensare al mondo delle birre scure, anzi le cosiddette "birre nere".

Il primo pensiero va all'Irlanda, ma se vogliamo seguire un percorso completo, bisogna tornare indietro nel tempo e capire cosa hanno portato i produttori di birra a realizzare queste birre impenetrabili alla luce.

Le birre scure non sono mai state una scelta voluta dai produttori, nel senso di volontà di realizzare prodotti di questo tipo, ma era una pura esigenza data dalle tecnologie del tempo. Nel XVI e XVII secolo non esisteva ancora il cilindro a tostatura indiretta del malto d'orzo, strumento che ha permesso di ottenere malti chiari. Prima dell'introduzione di questo macchinario, i malti erano spesso tostati e affumicati, quindi inevitabilmente le birre non potevano che essere scure.

La prima birra di questo tipo che ha avuto larghissima diffusione è stata la **Porter**. Esistono diverse teorie rispetto alla nascita di questa birra. La più affascinante è quella che racconta di un pubblican, Ralph Harwood, vissuto nel XVIII secolo a Londra, nel quartiere operaio di Shoreditch. Gli operai del quartiere che frequentavano il suo pub erano operai e per risparmiare, al pub ordinavano una "three threads" (tre terzi), un blend di tre birre diverse (all'epoca c'era l'usanza di mischiare fino a cinque birre diverse). In particolare, la "three threads", detta anche "entire", era formata dalla leggera e a buon mercato "beer", dalla più forte e costosa "ale" e dalla migliore di tutte detta "two penny". Preparare la miscela al momento richiedeva lunghi tempi di attesa, tempo che gli operai, bisognosi di lavorare il più possibile, non potevano certo sprecare.

Ad Harwood venne l'idea di preparare in anticipo l'"entire", miscelando le tre birre prima dell'arrivo degli operai che così ottenevano in tempi rapidi la birra ordinata. Dato che la stragrande maggioranza era formata da facchini, ben presto la birra prese il nome di porter, cioè facchino. Il successo fu travolgente tanto che ben presto attraversò l'oceano conquistando gli americani. Pare che le porter fossero lo stile favorito da George Washington. Il fatto che questa birra fosse la più diffusa al mondo in quel periodo, conferma che era anche la prima birra che venne luppolata molto per poter raggiungere le colonie inglesi in India.

# Le birre della Gran Bretagna

## 2ª parte

La porter ha caratteristiche molto complesse, passando dalle note tostate a quelle della prugna e della frutta secca. Questa birra ha avuto larga diffusione in Inghilterra fino all'avvento della birra industriale, che portò con sé anche delle norme più restrittive, soprattutto con la tassazione di materie prime che richiedevano grandi energie per essere prodotte, come i malti scuri che servivano per fare le porter. Quindi iniziò un lungo declino di questa birra, fino alla totale scomparsa.

Percorso diverso fu fatto dalle **Stout**, prodotte in Irlanda e considerate figlie delle Porter. Diventate nel tempo simbolo di una nazione, le Stout hanno caratteristiche organolettiche diverse dalle porter, soprattutto nella versione più diffusa, la **Dry Stout**, che risultano essere secche ed amare con decise note di fondo di caffè e liquirizia.

Ci sono poi diverse varianti alla birra base. Le **Milk Stout** inglesi, meno diffuse delle dry irlandesi, sono birre scure e addolcite con lattosio, caratterizzate da decise note di cioccolato e di caffè d'orzo.



Le **Oatmeal Stout**, che prendono il nome dalla farina d'avena, si presentano più ricche e complesse nell'olfatto e più corpose e vellutate nel palato.

Le **Chocolate Stout** e le **Coffee Stout**, sono birre di varia gradazione alcolica ma sempre caratterizzate da profumi e sapori di cioccolato e caffè, conferiti dall'utilizzo di malti scuri. A volte contengono anche l'aggiunta di cacao o di caffè. Queste sono birre decisamente poco alcoliche, spesso sotto i 4 gradi, nonostante nell'immaginario comune ci sia l'idea che le birre scure siano molto alcoliche.

Accade il contrario per le varianti da esportazione, prodotte soprattutto per lo Zar e la Zarina di Russia. Queste birre scure erano particolarmente apprezzate nell'Impero Russo ed erano trasportate via mare attraversando il mar Baltico. I nomi non lasciano dubbi. **Imperial Stout**, **Russian Imperial Stout** e **Baltic Porter**. Sono molto eleganti all'olfatto con note di prugna cotta e di caffè mentre al palato si presentano vinose, ricche di fruttato, uva sultana e frutta secca in genere; con decise punte di caffè, di liquirizia e di affumicato.



Ingredienti di prima **Qualità**  
**Eccellenti** strumenti di lavoro  
**Passione e Competenza** del Pizzaiolo



GI·METAL

Tutto ciò che serve  
sul tuo banco di lavoro  
per una pizza indimenticabile

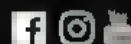
Con la stessa passione e professionalità  
Gi.Metal produce da oltre 30 anni pale per infornare,  
e sfornare, utensili per preparare, cuocere, tagliare,  
servire, trasportare la pizza, accessori per la gestione  
e pulizia del forno, carrelli per ristorazione.

Ciascun prodotto è studiato pensando all'attività,  
alle esigenze, alle problematiche del pizzaiolo,  
per facilitarlo nel proprio lavoro.

[www.gimetal.it](http://www.gimetal.it) +39 0573 1943666 [inform@gimetal.it](mailto:inform@gimetal.it)

GI·METAL

100%  
Eccellenza  
Made in Italy





# Lo sapevi che...

## Pomodoro sulla pizza: meglio crudo o cotto??

Lo sapevi che, se la salsa di pomodoro viene precedentemente cotta prima di essere aggiunta alla pizza, può essere più efficace di una crema antirughe? Il responsabile è una sostanza contenuta nel pomodoro chiamata **licopene**, uno dei più potenti antiossidanti che combattono i radicali liberi, responsabili dell'invecchiamento. Ma non tutti i pomodori sono uguali. Infatti la cottura prolungata del pomodoro spezza il licopene

in parti più piccole, e lo rende quindi maggiormente attivo, aumentando il suo potere antiossidante. Pomodoro sulla pizza sì, ma ancor meglio se cotto! Ma quale salsa al pomodoro non contiene un po' di olio di oliva extravergine? Un'accoppiata vincente non solo di gusto ma anche di benessere. Infatti l'olio extravergine di oliva non solo facilita l'assorbimento del licopene, ma la **vitamina E** in esso

contenuto ne potenzia l'azione anti-tumorale. Una pizza che non è solo buona ma fa anche bene!

Scopri come dall'incontro tra il mondo della Culinary Nutrition e il mondo della pizza possa nascere un nuovo modo di fare la pizza, che diventa non solo buona ma anche salutare e antiaging! Allora sei pronto ad imparare quali siano i giusti abbinamenti, le giuste quantità e i giusti metodi di cottura?



## Corso Pizza e Benessere

### CONTENUTI:

Il corso si sviluppa in 3 moduli della durata di 3 giorni al mese. Le lezioni si terranno dalle 9.00 alle 18.00.

### MODULO 1:

**Le caratteristiche della pizza del benessere:** la Culinary Nutrition e la dieta mediterranea in evoluzione, focus sugli impasti, maggiore digeribilità e minore impatto glicemico.

### MODULO 2:

**I metodi per aumentare il contenuto di vitamine e ridurre il valore calorico della pizza.** La farcitura: più vitamine, meno sale.

### MODULO 3:

**Cotture sicure, antiossidanti e focus sul fritto:** la pizza gourmet diventa antiaging

### DOCENTI

**Chiara Manzi:** Culinary Nutritionist e Presidente di Art Joins Nutrition Academy, laureata in Nutrizione Umana e Dietetica presso l'Università di Navarra. È presidente dell'ASSIC, Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina.

**Fabio Sebastiani:** Master Istruttore PFC della Scuola Italiana Pizzaioli il cui responsabile tecnico è Graziano Bertuzzo. Fabio Sebastiani è il primo istruttore della scuola ad aver completato il percorso Master in Culinary Nutrition.

### METODOLOGIA DIDATTICA

Il 50% delle ore è dedicato alla pratica in cucina. Il restante 50% è in aula per lo studio della nutrizione da applicare alla preparazione della pizza.

### MATERIALI DIDATTICI

Durante il corso i docenti forniranno agli studenti materiali didattici relativi alla parte teorica di Culinary Nutrition e alla parte pratica.

### ATTESTATO

Il corso prevede il rilascio di un attestato di partecipazione al corso "Pizza e Benessere".

Per informazioni

0521.1640539

[info@culinaryevolution.it](mailto:info@culinaryevolution.it)

oppure 0421 - 83148

[info@scuitalianapizza.it](mailto:info@scuitalianapizza.it)



# i nostri corsi

## Sede nazionale


**CAORLE**

CERTIFICATO N. IT11/0050


 ⌚ CORSI BASE  
IN PARTENZA

dal 22 al 26 mag.

dal 19 al 23 giu.

dal 17 al 21 lug.

dal 28 ago. al 1 set.

 PIZZA SENZA GLUTINE  
12 - 13 giu.

☎ info

0421.83.148

 Responsabile  
area tecnica

**GRAZIANO  
BERTUZZO**

[www.scuolaitalianapizzaioli.it](http://www.scuolaitalianapizzaioli.it)

☎ per iscrizioni

0421.83.148

[info@scuolaitalianapizzaioli.it](mailto:info@scuolaitalianapizzaioli.it)

 RESPONSABILE DIDATTICA E COORDINAMENTO ATTIVITÀ: **David Mandolin**

 RESPONSABILE AREA TECNICA: **Graziano Bertuzzo**

 COORDINAMENTO E SEGRETERIA: **Patrizio Carrer, Caterina Orlandi, Donatella Dorigo, Cristina Mandolin**
[info@scuolaitalianapizzaioli.it](mailto:info@scuolaitalianapizzaioli.it)  
tel. 0421.83.148

☎ info 0421.83.148


**MAURO PASINI**

 Master  
Istruttore  
PFC

**ANGELO SILVESTRINI**

 Master  
Istruttore  
PFC

## Altre sedi

**ROMA - OSTIA  
ROMA C/O ALICE ACADEMY**

 ⌚ CORSI BASE  
IN PARTENZA

dal 15 al 26 mag.

dal 19 al 30 giu.

dal 17 al 28 lug.

☎ info

06.56.99.232

347.49.68.426

**GIANLUCA PROCACCINI**

**COMO**

 CORSO LIEVITO MADRE  
15 - 16 mag.

☎ info

02.36.48.91.62

340.42.57.917

**MARIO SIGNORILE**

 Master  
Istruttore  
PFC

**PADOVA C/O SIRMAN  
VERONA C/O ZANOLLI**

☎ info

0421.83.148

347.68.10.71

**FABIO SEBASTIANI**

 Master  
Istruttore  
PFC

**PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL**

 ⌚ CORSI BASE  
IN PARTENZA

dal 22 al 26 mag.

dal 12 al 16 giu.

☎ info

0421.83.148

**SANDRO BATZELLA**
**ALESSANDRO GATTI**
**PINO FERRARO**

 Master  
Istruttore  
PFC

 Master  
Istruttore  
PFC

 Master  
Istruttore  
PFC

**ALBEROBELLO - BARI  
C/O ISTITUTO ECCELSA**

☎ info

080.246.1249

**ROSA CASULLI**

 Master  
Istruttore  
PFC




# CORSI *tenuti da* MASTER ISTRUTTORI *con Percorso* *Formativo Certificato*

**SPONSOR TECNICI**



## Piemonte

<b>CUNEO</b>	<b>ALESSANDRIA</b>
<p>☉ CORSI BASE IN PARTENZA dal 19 al 23 giu.</p> <p><b>info</b> 347.71.89.220</p>  <p><b>Master Istruttori PFC</b></p> <p><b>PIETRO AMATRUDA</b></p>	<p><b>info</b> 348.79.51.419</p>  <p><b>Master Istruttori PFC</b></p> <p><b>PAOLO ABBIATI</b></p>

## Liguria

<b>LA SPEZIA</b>	<b>GENOVA</b>
<p><b>info</b> 328.31.44.633</p>  <p><b>Master Istruttori PFC</b></p> <p><b>RICCARDO LA ROSA</b></p>	<p><b>info</b> 329.91.17.077</p>  <p><b>Master Istruttori PFC</b></p> <p><b>ROBERTO DE SANTIS</b></p>

## Emilia Romagna

<b>RIMINI</b>	<b>PARMA</b>	<b>RAVENNA</b>
<p>☉ CORSI BASE IN PARTENZA dal 22 al 26 mag.</p> <p><b>info</b> 0541.39.42.31 347.97.19.204</p>  <p><b>Master Istruttori PFC</b></p> <p><b>PAOLO ROSSINI</b></p>	<p><b>info</b> 339.12.38.593</p>  <p><b>Master Istruttori PFC</b></p> <p><b>SALVATORE SALVIANI</b></p>	<p><b>info</b> 339.18.00.810</p>  <p><b>Master Istruttori PFC</b></p> <p><b>LUIGI TIMONCINI</b></p>

## Campania

<b>SALERNO</b>
<p>☉ CORSI BASE IN PARTENZA dal 22 al 26 mag. dal 19 al 23 giu.</p> <p><b>info</b> 339.23.16.342</p>  <p><b>Master Istruttori PFC</b></p> <p><b>MICHELE CROCCIA</b></p>

## Abruzzo

<b>TERAMO</b>	<b>L'AQUILA</b>
<p><b>info</b> 389.68.15.179</p>  <p><b>Master Istruttori PFC</b></p> <p><b>GIANNI POMPETTI</b></p>	<p><b>info</b> 339.79.19.152</p>  <p><b>Master Istruttori PFC</b></p> <p><b>GIULIANO BUCCI</b></p>

## Lazio

<b>ROMA - NETTUNO</b>	<b>NORMA - LATINA</b>
<p><b>info</b> 06.98.84.90.78 393.40.81.314</p>  <p><b>Master Istruttori PFC</b></p> <p><b>VALERIO FINUCCI</b></p>	<p><b>info</b> 0773.35.46.21 328.66.83.860</p>  <p><b>Master Istruttori PFC</b></p> <p><b>FILIPPO MARINI</b></p>

## Veneto

<b>BELLUNO</b>	<b>Master Istruttori PFC</b>	
<p><b>info</b> 339.33.43.905</p>  <p><b>Master Istruttori PFC</b></p> <p><b>LUCA GACCIONE</b></p>	<p><b>info</b> 347.25.82.689</p>  <p><b>Master Istruttori PFC</b></p> <p><b>GIUSEPPE CONTE</b></p>	<p><b>*c/o Love It</b></p> <p><b>info</b> 347.25.82.689</p>  <p><b>Master Istruttori PFC</b></p> <p><b>GIORGIO SABBATINI</b></p>

## CORSI in altre CITTÀ D'ITALIA

<b>NAPOLI</b>	<b>VICENZA</b>	<b>MANTOVA</b>
 <p><b>UMBERTO FORINTO</b></p> <p><b>info</b> 347.75.32.726 0421.83.149</p>	 <p><b>CLAUDIO PERRONE</b></p> <p><b>info</b> 0444.34.15.55 347.32.21.890</p>	 <p><b>FRAN SANFELICI</b></p> <p><b>info</b> 0376.605.737</p>

## COLLABORAZIONI

<b>MODENA</b>	<b>BRESCIA</b>	<b>MANTOVA</b>	<b>VERONA</b>	<b>PISTOIA</b>	<b>FIRENZE</b>	<b>TREVISO</b>	<b>PADOVA</b>



**poliselli**  
www.poliselli.it

*È una farina bilanciata, adatta in panificazione, ideale per produrre un pane ed una **pizza** che avvolgono tutti i sensi, dalla vista grazie al colore dorato all'odore con un profumo unico e inconfondibile, dal tatto per la ruvidezza al gusto per il **sapore antico** di una volta. ...*

*Il desiderio di esaltare la materia prima senza rinunciare al **piacere** del palato e alla tutela di noi stessi attraverso lo stile dello star bene.*

GRANO VERO **100%**

# zero

## FARINA NATURALE

*farina di grano tenero tipo 0*

*Un nuovo modo di interpretare l'Arte Bianca che esclude l'utilizzo di additivi, enzimi e conservanti, che privilegia l'utilizzo di grani raccolti in coltivazioni di tipo ecologico e compatibili con i nostri istinti, la tradizione italiana e il gusto autentico.*

IL GUSTO DELLA NATURA E IL PIACERE DEL VIVER SANO ....

*Un prodotto unico, ricco di nutrienti con una maggiore quantità di **Vitamine**, **Antiossidanti** e **Sali Minerali**, che conserva tutte le sue proprietà organolettiche grazie ad una lavorazione attenta alla tradizione millenaria.*



*tipo 2*

*tipo 0*

*tipo 1*



Maestrella

# PIZZA CHEESE

UNA GAMMA UNICA  
PER IL SUCCESSO DI  
TUTTE LE VOSTRE  
RICETTE



ELEVATO POTERE filante  
CONSISTENZA fondente  
UN SAPORE lattico deciso

Solo MAESTRELLA vi offre una gamma completa di mozzarelle e formaggi per pizza per tutti gli usi. Elevato potere filante, consistenza fondente, una ricetta per ogni tipo di forno, mix o mozzarella 100% latte: con MAESTRELLA potete scegliere tra ingredienti freschi, surgelati e IQF, per il sicuro successo delle vostre pizze o altre preparazioni gastronomiche.

Scoprite la gamma di prodotti e le ricette su: [www.maestrella.com](http://www.maestrella.com)



EURIAL ITALIA

CONTATTI : Guillaume Rozoy ((+39) 340 8488861 / [guillaume.rozoy@eurial-international.com](mailto:guillaume.rozoy@eurial-international.com))

Franck Galopin ((+39) 348 5669658 / [franck.galopin@eurial-international.com](mailto:franck.galopin@eurial-international.com))

[www.eurial-international.com](http://www.eurial-international.com) - [www.maestrella.com](http://www.maestrella.com)

 **Eurial**  
International